



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

## **KUNST KOCHEN**

Kochen und Speisen als künstlerisches Motiv  
in der Gegenwartskunst

Verfasserin

**Julia Kutas**

angestrebter akademischer Grad

**Magistra**

Wien, im April 2008

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A315

Studienrichtung lt. Studienblatt: Kunstgeschichte

Betreuerin:

Dr. Edith Futscher

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>I. FERRAN ADRIÀ DER ÄSTHETISIERTE KOCHKÜNSTLER UND DIE OMNIPRÄSENZ DES KOCHENS.....</b>	<b>4</b>
a. Ferran Adriàs Rolle bei der Documenta 12.....	4
b. Die Omnipräsenz des Kochens.....	9
<b>II. VOM ROHEN ZUM GEKOCHTEN- GASTROSOPHISCHE ANSICHTEN ...</b>	<b>14</b>
a. Die Ingredienzien- Entwicklungen zur Darstellung der Nahrung bis hin zur Essbaren Kunst .....	15
b. Die Sakralisierung der Lebensmitteldarstellung und das Abendmahl als soziales Dispositif.....	20
c. Die Küche als Produktionsort und Geschmacksgenerator .....	23
<b>III. DIE KRITIK DER KOCHKUNST- WISSENSCHAFTSSTAND UND WIDERSTÄNDE DER KUNSTWELT.....</b>	<b>27</b>
a. Die Gegenposition der Künstler- das Thematisieren des Kochens.....	29
b. Historische vs. zeitgenössische Darstellungen.....	30
1. Filippo Marinettis futuristische Küche.....	31
2. Daniel Spoerri der Urkoch? .....	33
<b>IV. DIE ZEITGENÖSSISCHEN KÜNSTLER-KÖCHE.....</b>	<b>35</b>
a. PETER KUBELKA.....	35
b. DIETER FROELICH.....	41
c. RIRKRIT TIRAVANIJA .....	48
Relationale Kunst.....	56
Bourriauds Rezeption.....	60
d. PAUL RENNER .....	65
<b>V. DIE NACH-SPEISE: RÜCKBLICKE UND SCHLUSSBEMERKUNGEN .....</b>	<b>73</b>

<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>77</b>
<b>ABBILDUNGSNACHWEIS .....</b>	<b>89</b>
<b>ABBILDUNGEN mit Abbildungslegenden .....</b>	<b>92</b>
<b>AKADEMISCHER LEBENSLAUF .....</b>	<b>112</b>
<b>ZUSAMMENFASSUNG/ABSTRACT.....</b>	<b>113</b>

# **I. Ferran Adrià der ästhetisierte Kochkünstler und die Omnipräsenz des Kochens**

## **a. Ferran Adriàs Rolle bei der Documenta 12**

Die Einladung Ferran Adriàs – des Haubenkoches der Molekularküche – zu der Documenta 12, der „Olympiade der Künste“<sup>1</sup> gibt Anlass, um über die Beziehung zwischen Kunst und Kochen nachzudenken. Zum ersten Mal wird ein Koch explizit als Künstler gefeiert. Die Zelebrierung der Haute Cuisine, des Kochens selbst, kulinarischer Event-Happenings, sowie auch die Reaktion der Kunstwelt mit ihren Koch-Performances signalisieren eine immer stärker werdende Aufmerksamkeit in diesen Bereichen. Der Economist schreibt selbstbewusst: „The kitchen has become the heart of the modern house, what was to themedieval castle and the parlour was to the Victorian terrace, the kitchen is to the 21st-century home“<sup>2</sup>, so ist es auch nicht überraschend, dass sich ein neuer Fokus verfestigt hat und die Grenzen zwischen Essraum und Kunstraum verschmelzen. Trotz dieser Verschmelzung werden diese objektiv gesehenen vereinten Bereiche von Individuen – sei es von Kunstköchen oder Koch-Künstlern – immer stärker segregiert. So versteht sich Ferran Adrià, in diesem Fall ein Kochkünstler, nicht als Künstler-Koch, obwohl manche Akteure der Kunstwelt sein Schaffen sehr wohl als ein Künstlerisches auffassen. Nicht zufällig wählt Roger Buergel ihn, wie schon erwähnt, als Stareinlage seiner Documenta 12:

“Ich habe Ferran Adrià eingeladen, weil er es geschafft hat, seine eigene Ästhetik hervorzubringen, die sich in etwas sehr Einflussreiches in der internationalen Szene verwandelt hat. [...] Daran bin ich interessiert, und nicht, ob die Leute es nun für Kunst halten oder nicht. Es ist wichtig zu sagen, dass künstlerische Intelligenz sich nicht in einem bestimmten Medium manifestiert, dass man Kunst nicht nur mit Fotografie, Skulptur und Malerei etc. identifizieren muss, auch nicht mit dem Kochen im Allgemeinen; jedoch, unter gewissen Umständen, kann es auch Kunst sein.“<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Kladler, 2007, S.104.

<sup>2</sup> Rossant, 2007, S. 117.

<sup>3</sup> Buergel, 2007.



Nach längeren Entscheidungsschwierigkeiten, in welcher Art und Weise Documentakurator Roger Buergel Ferran Adrià in seine Großausstellung eingliedern kann, setzt er schließlich Adriàs Restaurant gewissermaßen als Zweigstelle, oder auch als Dependence der Documenta ein; dementsprechend wählt er täglich nach einem Zufallsprinzip zwei Besucher oder Künstler seiner Ausstellung aus, die in Folge dessen, als Gäste im ‚el Bulli‘, Ferran Adriàs Restaurant in Spanien, bewirtet werden (Abb. 1).

Der katalanische Star der Molekularküche, berühmt geworden durch seine Haubenküche und Kochkreationen, wird heute vor allem für seine futuristische Kochästhetik und Semantik gefeiert. Bekannt wurde der Haubenchef durch seine einzigartigen experimentellen Lebensmittelvorbereitungen, Zubereitungen und Präsentationen. Seine „Menüs“ bestehen aus höchst komplizierten 25 bis 30 kleinen Gängen (siehe Abb. 2), die unkonventionellste Kombinationen beinhalten, wie zum Beispiel rohes hightech-bearbeitetes Gemüse, Salzstreuer befüllt mit duftendem Kunstnebel, mit Holzkohlenöl gewürzte Gemüse-Gelatine-Streifen, Olivenöl-Bonbons, Muschelfleisch Mousse in einem Mantel von hauchdünnem Schweinefett oder mit Kaviarpaste injizierte Eier<sup>4</sup>. „Ein Menü ist wie ein Film“<sup>5</sup> erklärt Adrià, mit einem durchkomponierten Aufbau, der sehr wohl von ihm, wie von seinen Kellnern durch konkrete Anweisungen an die essenden Gäste delegiert wird. Pro Saison wird immer nur eine Menüfolge angeboten und ein halbes Jahr lang ist das Restaurant geschlossen, um weiter zu experimentieren. Der Grund dafür ist, wie der Starkoch es erläutert: „Ich kann ja wohl kaum verlangen, dass sich die Leute ein Jahr später wieder denselben Film anschauen“<sup>6</sup>. Des weiteren erklärt Ferran Adrià „die magischen Gerichte, sind jene, die die einen ekelhaft finden und die anderen fantastisch“<sup>7</sup> und entwickelt in diesem Sinne Gerichte wie kleine Kunstwerke, wie Originale, die nicht mehr und nicht weniger als „der state of the art der Avantgarde Küche“ entsprechen<sup>8</sup>.

Mit futuristischen Technologien dekonstruiert er in seinem Labor konventionelle

---

<sup>4</sup> Adrià, 2008.

<sup>5</sup> Adrià in Weber-Lamberdière, 2007, S. 19.

<sup>6</sup> Ebenda.

<sup>7</sup> Adrià in Lechner, 2004.

<sup>8</sup> Weber-Lamberdière, 2007, S. 20.

Gerichte, erfindet sie neu und baut sie zu Kompositionen um. Nahrung ist für Adrià Material oder auch Substanz, aus der er Mikrokosmen formt und sie extravagant, teils auch architektonisch arrangiert. Auch seine fast unbezahlbaren Kochbücher suggerieren die Bildästhetik der bildenden Künste (siehe Abb. 3). Der „Salvador Dalí der Küche“<sup>9</sup>, wie er oft genannt wird, präsentiert auf 500 Seiten seine gesamten Rezepte, mit einer wissenschaftlichen Detailverliebtheit. Er schildert die Philosophie, die hinter den einzelnen Menus steht, beschreibt die Entstehungsgeschichte der Gerichte und erläutert forschungsgemäß die angewandte Technik. Das fünf Kilogramm schwere Buch mit effektvoller Foodfotografie erinnert mit seinen Lichteffekten und Kompositionen an Ausstellungskataloge. Eine ausführliche Dokumentation und eine mitgelieferte CD-ROM machen dieses Kochbuch zu einem Nachschlagewerk von nahezu unrealisierbaren musealen Kochkunstwerken (Abb. 4).

Dieses Küchenhandwerk, das auch stets als Avantgarde-Kunst bezeichnet wird, stellt weniger den Ästhetizismus der traditionellen Kulinarik der Kochlegenden eines Apicius'<sup>10</sup> oder eines Carêmes<sup>11</sup> konzeptuell in Frage, „vielmehr perfektioniert sie dessen Essthetizismus durch futuristische Technologien“<sup>12</sup>. Lemke, ein Autor auf den noch zurückzukommen ist, sieht im Genre des Kochens die Form über den Inhalt herrschend<sup>13</sup>. Schon Clement Greenbergs bahnbrechender Essay „Modernistische Malerei“<sup>14</sup> aus 1960, löste in der Kunst eine Debatte über die eigenständige Form aus. Der Autonomie der Form entsprechend, muss auch die Speise einer formalistischen Betrachtung unterzogen werden, dessen Qualitäten, wie z.B. Komposition, Farbe oder Textur, die inhaltlichen Aspekte übertreffen. Wichtig erscheint in diesem Zusammenhang das Artifizielle in der Molekularküche, dessen Kerngedanke es ist,

---

<sup>9</sup> <http://www.amazon.de/elBulli-1998-2002>.

<sup>10</sup> Marcus Gavius Apicius zählte zu den berühmtesten römischen Kochbuchautoren der Antike im 1. Jahrhundert nach Christus.

<sup>11</sup> Marie-Antoine Carême (1784-1833) zählte ebenso zu den prägenden Köchen der Zeitgeschichte, der in Paris Wesentliches zur Ausprägung der klassischen französischen Küche beiträgt.

<sup>12</sup> Lemke, 2007, S.29.

<sup>13</sup> Lemke, 2007, S.29.

<sup>14</sup> Siehe Greenberg, 1960.

ursprüngliche – ‚natürliche‘ Elemente zu demontieren und sie so zu einem biochemischen Ursprung zurück zu versetzen. Systematisch manipuliert die Molekularküche die Natur und erweitert die biotechnologische Naturbeherrschung bis in die kulinarische Ästhetik. Jenseits von Künstlichkeit versus Natürlichkeit verkörpert sie eine postmoderne „natürliche Künstlichkeit“.<sup>15</sup> Interessant dabei ist auch die Inszenierung dieser Ess-Happenings, ganz ähnlich wie bei Eat-Art<sup>16</sup> Banketts, auf die noch näher eingegangen wird, bei denen dem Publikum diktiert wird, wie es zu handeln hat. Die Kellner erteilen Befehle, dirigieren Abläufe und lassen dem ‚Zuschmecker‘ wenig Spielraum für einen Kunstgenuss. Ferran Adriàs Autorität, die sich ähnlich wie eine Künstlerautorenschaft verhält, lässt sich sehr leicht an den gesteuerten Abläufen seiner Eshappenings ablesen. Ein dezidierter Coup in dieser Hinsicht ist das Weglassen der Menükarte, bzw. das Entziehen der à la carte Wahl, der so eindeutig den Gästen die freie Wahl verbietet und sie damit Adriàs Gesamtkunstwerk – gezwungenermaßen – genau nach seinen Vorstellungen genießen müssen. Ein Element, das vielleicht auch an die Betitelung, vor allem aber an die Nichtbetitelung von Kunstwerken erinnert, verleiht dem Werk auch Autorität, da es so die Uninterpretierbarkeit herausfordert. Ebenso fährt Rafael García Santos, ein Gastrokritiker, fort: „Die spanischen Köche haben verstanden, dass sie eine künstlerische Küche machen müssen egal ob das die Leute wirklich verstehen oder nicht.“ Weber-Lamberdière antwortet darauf, dass auch Picasso sich nicht gefragt hat, ob die Masse der Leute seine Kunst mochte; so versteht er Adriàs Küche, wie auch viele andere Zeitgenossen, als Bruch der traditionellen Koch-Ideologie<sup>17</sup>.

Im Zuge der Werkanalyse Adriàs’ Kochkunst und dessen ästhetischer Aspekte kristallisiert sich ein gewisses Stilmittel der Molekularküche heraus: Die Illusionskunst. Jedes Esskunstwerk funktioniert als Trompe l’oeil; nichts ist so wie es scheint, in jeder Kreation ist ein anderer Geschmack versteckt, als jenen man vom äußerlichen Anblick

---

<sup>15</sup> Lemke, 2007, S.29.

<sup>16</sup> Ein Begriff, den Daniel Spoerri begründet, aber mittlerweile für die Bezeichnung der Kunstbewegung steht, die sich im weitesten Sinne mit der Welt des Essens und dem Essen der Welt beschäftigt (Lemke, 2007, S. 9).

<sup>17</sup> Weber-Lamberdière, 2007, S.176.

her erwarten würde, ein quasi „5Dimensionales sensationelles Erlebnis“<sup>18</sup>. Eine Weiterführung des Begriffes ‚trompe l’oeil’ findet Anna Burghart mit ‚trompe les senses’<sup>19</sup>, der wahrscheinlich das Illusionserlebnis noch deutlicher darstellt.

Im klassischen Prozess der kunsthistorischen Werkanalyse muss im Weiteren auch auf Referenzkunstwerke verwiesen werden. Beachtlich ist die Parallelität Adriàs Küche mit der futuristischen Küche Filippo Marinettis, die später noch näher erläutert wird, auf dessen Elemente der Starkoch sicherlich zurückgreift. Ebenso wie die Futuristen den Alltag in die Kunst einführen wollen, betont Adriàs Kochkunst, vielleicht auch die futuristischen Gedanken weiterführend, die gesellschaftliche Problematik der Kunst des Essens; ein Erlebnis rein ästhetischer Natur der Populärkunst, die gewiss als äußerst brisant und en Vogue auftritt, jedoch großteils entpolitisiert, unkritisch und kommerziell bleibt.

Ein gutes Beispiel ist wohl eine gewisse Küchenphilosophie Adriàs, welche sehr wohl theoretische Ansätze enthält, diese aber viel zu sehr ‚alltätlich’ implementiert. Seine Erkenntnis und Ausführung des ‚sechsten Sinnes’ aus seinen Jahrbüchern - die auch interessanter Weise der Porträtist Adriàs, Manfred Weber-Lamberdière, sehr polemisch als einzige „Stilblüte ihrer verwissenschaftlichen Sprache“<sup>20</sup> versteht – wird folgendermaßen definiert: „(Eine) Eigenschaft, die darauf basiert, durch den Rückgriff auf Ironie, Provokation, Kindheitserinnerungen, Dekontextualisierungen etc. Emotionen in unsere Küche hervorzurufen, in der Absicht eine neue Komponente in die Gastronomie einzuführen.“<sup>21</sup> Ein sehr postmodern anmutender Ansatz, der sicherlich mit der bildenden Kunst in Zusammenhang gebracht werden kann, ist die denkende Komponente des Schmeckens, in Adriàs Worten, das ‚intelligente Genießen’. Das codierte Sehen, das sicherlich seit der Sprachwissenschaft De Saussures, bzw. seit der linguistischen Dreiteilung ‚Ikon – Index – Symbol’ im Sinne von Charles Peirce begründet ist, bringt vor allem die Erkenntnis, dass das Sehen als ein Kontextuelles verstanden werden kann. Das ideologische Speisen, das hier zum Tragen kommt, wird von Adrià eher auf eine spielerische Weise enthüllt, in dem wie schon erwähnt, Speisen

---

<sup>18</sup> Ebenda.

<sup>19</sup> Burghardt, 2007, S.5.

<sup>20</sup> Weber-Lamberdière, 2007, S.176.

<sup>21</sup> Ebenda, S.156

illusionistisch hergestellt werden und die codierten Botschaften<sup>22</sup>, um es mit Roland Barthes' Vokabular auszudrücken, der Speisen nicht befriedigt, sondern enttäuscht und entfremdet werden. In anderen Worten, eine Institutionskritik des Speisens, die den voreingenommenen Gaumen in Frage stellt, der wiederum beraubt ist von seinen ursprünglich angenommenen Freiheiten. Dies erinnert an die Institutionskritik der Künstler, die durch die fragwürdige musealisierende Macht des ‚White Cubes‘<sup>23</sup> dazu anregte waren sich gegen ihn zu wehren. Die postmodernen Grenzen zwischen Popkultur einerseits und Hochkultur andererseits verschwimmen hier paradehaft auf einer Metaebene.

Lemkes eher negativ behaftete Bezeichnung der Adria Abende als ‚Entertainment-Happenings‘, passt sich sehr gut diesem Kontext an, da „gerade jene ethischen, sozialkritischen, emanzipatorischen und (links)politischen Implikationen fehlen“<sup>24</sup>. Dies steht beispielsweise im Gegensatz zu den künstlerischen Positionen der Künstler-Köche und Eat-Artisten, die sich eben durch kritische Essevents von der Popkultur der Haubenköche unterscheiden. Es scheint, als käme hier eine grundlegende Diskussion auf, wobei der Impetus sicherlich Roger Buergel zu verdanken ist, der diese Debatte zum Leben erweckt hat, um eventuelle Unterschiede, Diskrepanzen, aber auch Gemeinsamkeiten von Künstlerköchen und Kochkünstler zu definieren.

## **b. Die Omnipräsenz des Kochens**

Kochen ist demnach aktueller denn je: In einer Gesellschaft des wachsenden Überflusses wollen immer mehr Menschen zu den ursprünglichen sinnlichen Empfindungen zurückkehren. Dies spiegelt sich in Strömungen, wie etwa der Bio-Welle oder der Slow-Food Bewegung wider. Es ist es also nicht überraschend, dass Kochen immer mehr zum beherrschenden Thema wird. In einer Welt, in der Restaurants die Grenzen der Globalisierung nieder zu brechen versuchen, um Exotismus in Exotisches umzuwandeln;

---

<sup>22</sup> Roland Barthes interessiert sich in seinem frühen Werk aus den Jahren 1961 und 1964 „Die Fotografie als Botschaft, Rhetorik des Bildes“ für das Bild und im Detail für die Fotografie, bzw. für die semiologische Aufschlüsselung fotografischer Codes und des Weiteren auch unumgänglich mit dem Akt des codierten Sehen.

<sup>23</sup> siehe dazu O’Doherty, vor allem sein Kapitel ‚the Eye and the Spectator‘.

<sup>24</sup> Lemke, 2007, S.32.

in einer technoiden Zeit, in der alles mit einem Fingerklick funktionsfähig ist, scheint es kein Wunder zu sein, dass das Handwerk des Kochens mit seinen eigentümlichsten Praktiken wieder auflebt. Frappant stechen Kochshows im Fernsehen, Köche in Not, wie die britische Fernsehshow „Cooking in the Danger Zone“<sup>25</sup> oder sogar Kocharenas (Abb. 5), die den Charakter von Popkonzerten annehmen, ins Auge. Im Hinblick auf die Omnipräsenz des Kulinarischen, erscheint es auch nicht mehr außergewöhnlich, dass das Werk eines Koches, im konkreten Fall jenes, des Pioniers Ferran Adrià, Teilnehmer der Documenta 12, kanonisiert wird. Das Spannungsfeld zwischen dem soziologischen Ereignis der zweckgebundenen Kulinarik prallt auf die zweckfreie Kunst und illustriert grandios die Einschätzung eines Koches über sein Oeuvre, denn so kann es mittlerweile tatsächlich bezeichnet werden.

Die Festlegung der Symptome dieses Phänomens ist nicht Absicht dieser Arbeit, aber einen Versuch wert: Aus einer soziologischen Ersatzhandlung heraus, die den Hedonismus der Spaßgesellschaft nährt<sup>26</sup>, kann man vielleicht die Menge der Kochhappenings als Ratlosigkeit der Masse verstehen. Als Freizeitbeschäftigung, als Hobby der Exzesse oder als Erlebnishunger können dieses Bedürfnis beschrieben werden – Elemente die unvermeidbar an den skandalösen Film der 1970er Jahre erinnern: ‚Das große Fressen‘ von Marco Ferreri<sup>27</sup>. Eine Übersättigung, die sich immer wieder aufs Neue in eine Unzufriedenheit und Unbefriedigtheit umwandelt und erneut Hunger erweckt. Starke Reminiszenzen an psychoanalytische Ansätze kommen auf und machen es unmöglich freudsche Theorien auszuklammern. So gilt es auch in diesem Sinne jegliche orale Einverleibung als ein psychoanalytisches Moment zu deuten. Anfänglich, sprich im pränatalen Alter, verbindet die Nabelschnur den Körper des Kindes mit dem der Mutter, durch den die Nährstoffe von der mütterlichen Plazenta geleitet werden. Mit der Abnabelung tritt der Säugling in ein aktiveres Abhängigkeits-Stadium der Nahrungszufuhr ein, kann allerdings seinen Nahrungsbedarf noch nicht

---

<sup>25</sup> Siehe dazu Rebhandl, 2008.

<sup>26</sup> Siehe dazu Boberski, Heiner, Adieu Spaßgesellschaft, 2004 oder auch Bolz, Norbert, „Das konsumistische Manifest“, 2002.

<sup>27</sup> ‚La Grande Bouffe‘ ist ein französisch-italienischer Spielfilm aus dem Jahr 1973 von Marco Ferreri, in dem vier Freunde Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Michel Piccoli und Philippe Noiret sich kollektiv zu Tode essen.

mitteilen, bzw. nur durch die Saugstärke kontrollieren; eindeutige Aspekte, die eine Sättigung schon im Kindheitsalter beeinflussen und klarstellen, welch komplexer Prozess des Strebens nach Sättigung innerhalb der Triebstruktur, wie Jürgen Raap es behauptet, auf den Menschen zukommt<sup>28</sup>. An diese Komplexität knüpft eine kulturelle Sublimation an: Die Differenzierung zwischen ‚gourmand‘ (Vielfraß) und ‚gourmet‘ (Feinschmecker) ist nun gleichzusetzen mit dem Unterschied zwischen Triebmensch und Kulturbürger. Kulturgeschichtlich kann man feststellen, dass die Maßregelung der Triebe immer schon von der Kirche gesteuert wurde. Die Askese sowie die Fastenvorschriften sind beispielhaft für diese Kontrollinstanz, aber auch der Karneval und auch die dionysischen Feste, die als Ventil fungieren, um diesen Vorschriften zu entkommen, können als solche interpretiert werden.

„In Freuds Kulturtheorie wurde Sublimierung ins besondere als Umformung aggressiver bzw. libidinöser Triebimpulse in geistige Tätigkeiten gesehen, womit aus dem zerstörerischen Kultur wird. [...] Mit der Ernährungssozialisation werden also nicht nur Distanzierungen von unmittelbaren Triebleben, sondern zugleich auch kulturelle spezifizierte Haltungen [...] eingeübt.“<sup>29</sup>

Das Paradebeispiel der Religion, sei es das Fasten bei den Christen, das ‚Kosher‘ sein im Judentum oder die Regeln des ‚halal‘ im Islam, sind allemal Hinweise auf die Regulierung des Essverhaltens und der Essverbote. Die Unterscheidungen zwischen Essbarem und Nicht-Essbarem beruht generell auf einer kulturellen Differenz, wie es Barlösius, Professorin für Soziologie mit Schwerpunkt Ernährungswissenschaften, feststellt<sup>30</sup> und tritt somit codiert und kulturell bedingt auf. Die verschiedensten Faktoren bestimmen diese Ernährungssozialisation, sei es Religion, Kultur oder Psyche. Jedenfalls sind dies alles Indikatoren kultureller Veränderung, die sich an jeder Gesellschaft ablesen lassen.

Der Koch(-Künstler) als Vater der Ernährung und in gewisser Weise der Sozialisation gilt mittlerweile als ein ‚antiquiertes Genie‘, das sich nur mehr auf den Entertainment Effekt seiner Showeinlage im Fernsehen konzentriert, und in Folge dessen ein sehr

---

<sup>28</sup> Raap, 2002b, S.196.

<sup>29</sup> Prahl, 1999, in Raap, 2002, S. 137.

<sup>30</sup> Barlösius, 1999, S.91.

paradoxes ‚Nicht-Können‘ seines Handwerkes zu beobachten ist. Ein Phänomen, das wir auch aus dem kunstgeschichtlichem Kontext kennen; der Begriff des Verlernens des Wiener Kunsthistorikers Werner Hoffmann: „Man kann das Verlernen nicht kategorischer zur Pflicht machen, aber gerade in dieser Pflicht steckt eine neue ideologische Unfreiheit: die Nötigung zur Umkehr.“<sup>31</sup> Vielleicht wird so die ästhetische Dimension noch klarer, die den Pinselstrich der Form des Essens gleichsetzt.

„Die Kocherei im Fernsehen ist ein Symptom (der) Krankheit unserer Epoche. Ich begreife bis heute nicht, warum hundert Millionen Menschen, die nicht kochen können und irgendwelchen Mist aus dem Supermarkt in sich hineinstopfen, auf ihren Sofas sitzen und anderen Leuten in grenzdebilen Sendungen dabei zugucken“<sup>32</sup> schreibt der Literarchefredakteur des ‚New Yorker‘ Bill Bufford, der in einer ihm gewidmeten Spezialausgabe der Zeitung ‚Zeit‘ ankündigt, für ein Jahr Koch und Metzger zu sein<sup>33</sup>. Sein Credo lautet:

“Sicher erleben wir gerade einen Schlüsselmoment im Verhältnis des Menschen zu seiner Nahrung. Wir haben noch nie so viel darüber gewusst [...], und gleichzeitig hatten in der Geschichte unserer Zivilisation noch nie so viele Menschen so wenig Ahnung vom Kochen. Es ist diese Dissonanz zwischen Wissen und Ignoranz, die das Thema so spannend macht.“<sup>34</sup>

Demgemäß fällt auch auf, dass auf theoretischer Ebene wenig bis gar nicht über das Essen sinniert wird. Die Philosophie des Essens existiert per se nicht, das Thema tangiert nur Randbereiche anderer Disziplinen, wie die Ernährungswissenschaft, die Biologie oder die Psychologie, um einige zu nennen. Harald Lemke definiert die Gesellschaft als Tischgesellschaft<sup>35</sup> und formuliert so einen Grundgedanken: “Die

---

<sup>31</sup> Siehe Hoffmann, 1989.

<sup>32</sup> Bufford, 2008, S. 14

<sup>33</sup> Siehe Ebenda, S. 14-17.

<sup>34</sup> Ebenda, 2008, S. 14.

<sup>35</sup> Ein Begriff, den Hannah Arendt in ihrem Buch „Vita Activa“ 1960 politisch konnotiert und als ein Öffentlichkeitsmodell definiert: “In der Welt zusammenleben heißt wesentlich, dass eine Welt von Dingen zwischen denen liegt, deren gemeinsamer Wohnraum sie ist, und zwar in dem gleichen Sinne, in dem etwa ein Tisch zwischen denen steht, die um ihn herum sitzen; wie jedes Zwischen verbindet und trennt



gesellschaftliche Realität durch das Essen zu begreifen“<sup>36</sup>; ein entscheidender Schritt für eine gastrosophische Gesellschaftstheorie. Das Nahrungsgeschehen soll nicht mehr ignoriert werden, sondern als Phänomen kulturellen Lebens akzeptiert werden.

„Vielleicht isst der Mensch nicht ununterbrochen, aber die vielfältigen Dinge, die für die Produktion, die Vermarktung, die Besorgung, die Zubereitung und den Genuss von Essen unerlässlich sind, konstituieren ein beträchtliches Ausmaß der gesellschaftlichen Realität“<sup>37</sup>. Aus kulturwissenschaftlicher Hinsicht muss wohl noch sehr viel getan werden<sup>38</sup>. So muss man sich wohl wieder Lemkes Worten anschließen, einer der ersten Theoretiker, der die Eat-Art und vor allem die Künstlerköche in kulturwissenschaftlichen Kontext in seinem Buch ‚Die Kunst des Essens‘ 2007 einbindet, um sich von den bisher vorhandenen essayistischen, anekdotenhaften Abhandlungen zu entfernen: „In einer bemerkenswerten Essensvergessenheit erreicht die Philosophie] [...] ein bedenklicher Tiefpunkt der kulinarisch-gastrosophischen Gedankenlosigkeit.“<sup>39</sup> Bevor dieser Gedanke weitergeführt wird, ist es jedoch von Bedeutung, auf die einzige vorhandene Quelle, die sich mit dem Thema Künstlerköche befasst, einzugehen. Die vorliegende Arbeit soll nicht den Anschein erwecken, die Annahmen Lemkes zu übernehmen und daher erscheint es wichtig zu betonen, dass es sich um eine Ergänzung, eine Weiterführung und vor allem um eine kunsthistorische Aufarbeitung dieses Themas handelt, die Lemkes Arbeit, die eher als eine soziologisch-philosophische Annäherung bezeichnet werden kann, gerne als Ausgangspunkt aufgreift.

Anhand der gastrosophischen Analyse der Ingredienzien, der sakralisierten Darstellung des Abendmahles und letztlich der Küche als Produktionsort von Sinnesstiftung, sollen

---

die Welt diejenigen, denen sie jeweils gemeinsam ist.“ (Arendt, 1960, S. 52)

<sup>36</sup> Lemke, 2008, S.1.

<sup>37</sup> Ebenda.

<sup>38</sup> Versuche die Gastrosophie zu thematisieren sind anhand einiger Werke abzulesen; dazu zählt das Buch von Baron Eugen von Vaerst: „Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel“ (1851), der den Begriff prägt, oder auch Jean Anthèlme Brillat-Savarins pseudo-wissenschaftliche „Physiologie des Geschmacks“ (1825) sowie zeitgenössische Position auf die sich Eva Barlösius oder auch Harald Lemke oft beziehen, ein Hauptwerk: Gisèle Harrus-Révidi, „Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust“ (1996).

<sup>39</sup> Lemke, 2005, S. 7.

hier die eat-artistischen Aktivitäten – von den Futuristen bis hin zu Daniel Spoerri – als Fundament dienen, um die zeitgenössischen Positionen in diesem Kontext zu platzieren und gleichzeitig diese dabei in gewisser Weise von den Ur-Eat-Art Künstlern abzugrenzen. Die Arbeiten von Peter Kubelka, Dieter Froelich, Rirkrit Tiravanija und Paul Renner sollen die Gefangenheit in einer nicht existierenden, gastrosophischen Philosophie markieren und die gegenwärtigen Entwicklungen der Kunst des Kochens ausführlicher erläutern.

## **II. Vom Rohen zum Gekochten – gastrosophische Ansichten**

„Wir diskutieren, und beim diskutieren lässt sich schlecht essen“<sup>40</sup> muss Günter Grass feststellen, da die Unterhaltung im 20. Jahrhundert ihm zu ernsthaft wird, im Gegensatz zu dem 17. Jahrhundert, wo man sich noch dem Genuss des Essens hingibt.

Diesbezüglich empfiehlt daher auch Ciacco, erst nach dem ersten Gang Konversation zu führen.<sup>41</sup> Eine ironischen Annäherung, aber sicherlich relevant, um sich der

‚tischgesellschaftlichen Perspektive‘, wie es Lemke nennt, anzunähern.

Zunächst aber zu dem Ursprung des Gekochten: Essen ist immer wieder von Künstlern stark thematisiert worden; von Arcimboldos manieristischen Porträts aus Gemüse bis hin zu Daniel Spoerris Eat-Art Projekten, ist das Kulinarische immer wieder in der Kunst Motiv und im Aktionismus ab den 60er Jahren sogar Mittel gewesen. Die Darstellung und Interpretation umfasst ein breites Spektrum von Stillleben mit Lebensmitteln, Bildern von Tischszenen und gesellschaftlichen Zusammenkünften bis hin zu den zeitgenössischen Verfremdungen von Essen und Nahrungsaufnahme in der performativen Kunst. Jenseits der Erhaltung der biologischen Körperfunktion, die die Nahrungsaufnahme voraussetzt, erhält der Akt des Essens eine wichtige Komponente, die vermutlich den Grund für die Auseinandersetzung mit diesem Thema hervorruft: Die Befriedigung hedonistischer Bedürfnisse.

Die Vielzahl künstlerischer Projekte mit Essens-Bezug lässt sich mit der 2002

---

<sup>40</sup> Grass, in Raap, 2002b, S. 205.

<sup>41</sup> Raap, 2002b, S. 205.

erschienenen doppelbändigen ‚Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z‘ Ausgabe der Zeitschrift ‚Kunstforum international‘ ablesen. Die umfangreiche künstlerische Bandbreite, die diese Ausgabe extensiv darstellt, veranschaulicht, dass inzwischen nahezu alle denkbaren Aspekte und Auffassungen des Nahrungsgeschehens ausgearbeitet werden. Sehr präsent scheint der Hinblick auf das Kochen, mit dem sich Künstler nicht nur performance-artig befassen. Man könnte gewissermaßen behaupten, dass Künstler Nahrung als Mittel bzw. Medium, verwenden um auf diesem Weg die gestalterischen Aspekte des Essensmachens auszuschöpfen. „Sowohl die kulinarische Praxis des Zubereitens als auch der geschmackliche Genuss und das konviviale Gemeinschaftsmahl werden dabei zum Gegenstand einer Reflexion der zeitgenössischen Ess-Alltagskultur [...].“<sup>42</sup> Um in einer weiteren Abhandlung konkret auf das Kochen einzugehen, erscheint es sinnvoll an diesem Punkt die Verarbeitung der Lebensmittel als künstlerisches Material, die Konsequenz des gemeinschaftlichen Essens, und den Ort der Küche näher zu erläutern.

#### **a. Die Ingredienzien – Entwicklungen zur Darstellung der Nahrung bis hin zur Essbaren Kunst**

Eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema Essen nimmt stetig zu. So weit, dass in den letzten Jahrzehnten die ‚Eat-Art‘ zu einem eigenständigen künstlerischen Themenfeld und zu einer kunsttheoretischen Kategorie herangewachsen ist. Diese Arbeit, die sich dem Kochen als künstlerische Tätigkeit widmet, soll die Zutat einen zentralen Aspekt in der Beobachtung einnehmen. In seiner umfangreichen Sammlung ‚Künstlerküche – Lebensmittel als Kunstmaterial‘ zeigt Ralf Beil, dass sich die Arbeiten der Eat-Art Künstler, die sich mit Vorliebe mit Lebensmitteln beschäftigen und vielfältige Facetten aufweisen, größtenteils auf den Zeitraum des 20. Jahrhunderts eingrenzen lassen. In seinem Buch untersucht er in erster Linie den Umgang mit Lebensmitteln als Material<sup>43</sup>. Die belebte ‚nature morte‘ entwickelte sich in der Modernen zu einem Hauptthema und Ralf Beil will vor allem den bisher kaum

---

<sup>42</sup> Lemke, 2007, S. 83.

<sup>43</sup> Siehe Beil, 2002.

gebührend wahrgenommenen Lebensmitteleinsatz der Avantgardeprotagonisten der ersten Jahrhunderthälfte aufklären<sup>44</sup>. Seine monographische Vorgangsweise setzt eine ausführliche anthropologische Einleitung voraus, die sich im Generellen mit der Materialkunde beschäftigt, darüber hinaus jedoch den kulturgeschichtlichen Impetus der Nahrungsmittel unterstreicht. „Grundnahrungsmittel [...] [stellen] ein kulturgeschichtlich unvordenklich altes Material dar, das aufgrund seiner eminenten anthropologischen Bedeutung immer schon Motiv der Kunst war: Von der antiken Wandmalerei mit üppigen Fruchtschalen im Pompejianischen Villen über Prunkstillleben des Barock bis zu Cézannes Äpfeln und Warhols Suppendosen.“<sup>45</sup> Die unbewegte Natur der Küchenszenen, der Frühstückstische bis hin zu den Lebensmitteldarstellungen der Stillleben, gehören zu dem „Prüfstein der Malerei“, wie Edouard Manet es schon voraussehend definiert hat und wird im weiteren Sinn womöglich auch zum Prüfstein der bildenden Kunst im Allgemeinen. Ikonen, die sich in dem kollektiven Gedächtnis verankert haben, sind sicherlich die opulenten Lebensmitteldarstellungen der amerikanischen Pop Art, welche nicht mehr ausblendbar sind. Der Kampf, der 1960 gegen die Mittelmäßigkeit und für die Lebendigkeit eintritt, wird weiterhin im manetschen Sinn in den Stillleben ausgedrückt, allerdings handeln diese Bildinhalte von Lebensmitteln, wie Dosensuppen, Kuchen oder Burger. Im Gegensatz zu den traditionellen Stillleben und religiösen Genrebildern, in denen es um das Zügeln der Begierde geht, werden Themen, wie der Überfluss oder die Übersättigung des Konsums zum Inhalt der Auseinandersetzung. Diese neue Kunst, die sich gegen den abstrakten Expressionismus und das Informel richtet, wird initiiert durch Warhols Kochbuch ‚Wild Raspberries‘ aus 1959 (Abb. 6), aber vor allem durch seine Campbell-Suppendosen aus 1962 und 1963 (Abb. 7). Das unerschöpfbare Konzept der Transponierung kommerzieller Gegenstände zum Kunstobjekt führt zu einer Fülle von Bildern mit Essensbezug. Eine Weiterentwicklung ist gewiss Claes Oldenburgs ‚Store‘ 1961 in New York (Abb. 8), den er auch ‚Theater der Objekte‘ nennt. Gleichermäßen wie die Konsumwarenkunst, erstellt Oldenburg seine überdimensionalen Lebensmittel. 1964 konzipiert er aus Metall, Gips, Fiberglas und Pappe eine zehnteilige Tischinstallation

---

<sup>44</sup> Ebenda, S.7.

<sup>45</sup> Ebenda, S.19.

unter dem Titel „Restaurantobjekte“ („Geistermahl“) (Abb.9), die erste Nachbildung eines Tortenstückes platziert auf einem Teller. Die Weiterentwicklung dieser Objekte sind Oldenburgs ‚Soft Sculptures‘, wie das ‚floor cake‘ aus 1962 (Abb. 10) – dessen aufgeschwollene, aufgeblähte Massen den überdimensionalen Objekten einen anthropomorphen Charakter verleihen; diese Teigmassen werden gleichsam zu Surrogaten für den menschlichen Körper. „An object in the shape of the artist“<sup>46</sup>: Einerseits ein klares Statement, um den Zuschauer die Körperlichkeit und Lebensnähe der Lebensmittel zu vermitteln, andererseits, um im selben Moment, durch die karikierte Abbildung das Verführungspotential der Lebensmittel (welches die Dekadenz des Kapitalismus entstehen lässt) zu rauben.

Ein Lieblingsobjekt von Oldenburg ist zweifellos die Schaumtorte, die durch maßlose Dekoration zu einem Luxusaccessoires veredelt wird. Die nahezu kunstvollen Leistungen der Konditoren, prachtvolle mehrstöckige Hochzeitstorten sowie Pralinenkunstwerke, faszinieren auch anderen Künstler, wie zum Beispiel Alfred Grimm, der in den neunziger Jahren das Motiv der Süßspeisen wieder aufgreift, um die Codierung des Tortendekors zu dechiffrieren. Er gestaltet eine „Generalstabstorte“ (Abb. 11) mit einem Belag aus Manöver Patronenhülsen und Ordensspangen, eine „Frankfurter Polizeitorte“ (Abb. 12) mit Handschellen und einer Darstellung des Aachener Springreitturniers (Abb. 13), bei der sich, neben dem Tortenstück mit Rasen und einer Parcours-Hürde, auch ein Miniatur-Pferdekot befindet. Grimms groteske Tortenstücke sind Mikrokosmen, die Ausschnitte aus der Alltagswelt darstellen sollen. Der Künstler verändert die oral-taktilen Eigenschaften der weichen Torte visuell mit verfremdender wahrnehmungsphysiologischer Härte; dies wird hier beispielhaft durch die unkaubare Härte der Metallhandschellen illustriert.

Eva Barlösius erkennt in der Propagierung der Süßspeisen den entwicklungsgeschichtlichen Aspekt der Ernährungsgeschichte wieder: Eine Emanzipation des Prinzips der Sättigung und der Dominanz der medizinischen Kochregeln<sup>47</sup>. „Damit war aber nicht nur der kulinarische Geschmack – die

---

<sup>46</sup> Dobke, 2003 in Kellein/Lampe, S. 60.

<sup>47</sup> Barlösius, 1999, S.83.

sinnestypische Sensation gemeint, sondern immer auch [...] ein metaphorischer Geschmack, der einen ‚g  t spirituel‘ behauptete und der ursprünglich aus der Kunst stammte.“<sup>48</sup> Die Physiologen des Barocks, wie es Thomas Kleinspehn erklärt, verstehen den Geschmack als „geistige Kategorie“. Gerade die kunstvoll arrangierten Süßspeisen dienen der soziologischen Abgrenzung von der bürgerlichen K  che: „Das ‚Zucker-Brodte‘, [ist] für die luxuriöse –   berschw  ngliche aristokratische K  che typisch [...]. Sie legt ihre ganze Phantasie in das Ausschmücken der Tafel, aber vor allem in die s   e Nachspeise, die Torten und Biskuits [...] und sucht sich gerade hierdurch von der aufkommender bürgerlichen Küche zu unterscheiden.“<sup>49</sup>

Ebenso wie Speisen einen gewissen Status oder eine Hierarchie zum Ausdruck bringen können, spezifiziert auch Gisela Gniech in ihrem Buch „Essen und Psyche“ die hierarchisierende Funktion der Konsistenz der Lebensmittel. Ihrer Meinung nach, sind harte, zu kauende Speisen, wie Reis, Brot oder Gemüse alltäglich, wohingegen die weichen, sanften Nahrungsmittel, wie Feingebäck oder Pudding, eher zu den besonderen Gelegenheiten verspeist werden, bzw. als Luxuswaren gesehen werden<sup>50</sup>. In diesem Sinne sind Genussmittel oft schon durch ihre taktile Weichheit indiziert, in anderen Worten, die oral-aktive Auseinandersetzung mit den Gerichten bringt immer schon instinktiv eine Wertung mit sich. Demzufolge ordnen sich auch Mahlzeiten dieser Hierarchie unter; so behauptet Teuteberg, dass das so genannte „Kaffeekränzchen“ – mit Symbolcharakter eines „kommunikativen Ern  hrungshandelns“ – hedonistischer Lustmaximierung ähneln<sup>51</sup>. In diesem Kontext erscheint die Arbeit von Angela Dorrer als relevant, vor allem ihre „Kauparties“, bei denen die Künstlerin, oder gegebenenfalls interaktiv der Zuschauer, den Keksteig vor dem Backen im Mund formt (Abb.14). Auch ein anderes ihrer Projekte, bei dem Chromabg  sse des Mundinneren gemacht werden und somit das Innere nach Außen kehren sollen, passt sich diesem Konzept der institutionalisierenden Konsistenz an. Die Gegenüberstellung der weichen Teigmassen und der harten Chromskulpturen stehen in einer extremen wahrnehmungspsychologischen wie auch –physiologischen Kontrastbeziehung

---

<sup>48</sup> Ebenda.

<sup>49</sup> Kleinspehn, 1996, in Jacob, 1996, S. 67.

<sup>50</sup> Gniech, 1996 in Raap, 2002, S. 288.

<sup>51</sup> Teuteberg, 1996, in Jacob, 1996, S. 68.

zueinander. Dorrer bezeichnet ihre Kauparties als „ritualisierte Events, innerhalb derer essbare Skulpturen produziert und konsumiert werden. Der plastische Prozess ist erweitert durch den Aspekt der Interaktion: Es entsteht eine ‚Nähe/Intimität/Verbindung‘ – wenn auch nur imaginär – über den Austausch des Speichels<sup>52</sup>.

Interessant erscheint hier die Gegenüberstellung verschiedener Annäherungsarten an die essbare Skulptur, die natürlich nur zitathaft die breite Gesamtheit der Lebensmittelkunst darstellen kann, von den Anfängen der Pop Art bis hin zu den Kuchen-Mikrokosmen und den gekauten Keksen. Eines haben sie aber alle gemeinsam: Sie konterkarieren Erwartungshaltungen durch satirische Pointierung und bouldersieren gewohnte Essansichten. Die bewusste Analyse von Kunst mit konkretem Essenbezug, die hier anhand der Torte oder der Süßigkeit skizziert wurde, soll den Umfang und das Reichtum dieses Bereiches widerspiegeln.<sup>53</sup>

Entscheidend für die Entwicklung des 20. Jahrhunderts ist allenfalls der unmittelbare Realeinsatz des hochgradig konnotierten Materials, wie bereits erläutert. Ralf Beil erkennt den stetigen Bezug zu dem Esser und dem Verfallenden. Der Speise immer schon einen Hinweis auf den Tod gebend, setzt die biologisch notwendige Nahrung den Tod eines fremden Körpers voraus. Der Tod eines in der Natur lebenden Wesens (Tier, Pflanze), als Bedingung des menschlichen Lebens, vermittelt zwangsläufig den Gedanken der Opfergabe. Ursprung solcher Typologien ist offenbar die christliche Ikonografie der Eucharistiedarstellungen, die Realpräsenz des Leibes Christi in Brot und Wein, die ein bildliches Sakrament darstellt, fast gleichgestellt mit der körperlichen Einverleibung, der Augenkommunion. Die Augenkommunion ist im theologischen Sinn ‚devotionale Hostienschau‘, die visuelle Einverleibung; die Verehrung der (Brot)Darstellung wird der leiblichen Eucharistiefeier gleichgestellt. „Das Anschauen

---

<sup>52</sup> Siehe dazu Dorrer, 1999, in Raap, 2002b, S. 205.

<sup>53</sup> Siehe dazu Raap, Jürgen (Herausgeber), Die grosse Enzyklopädie - Essen und Trinken I und II, in Kunstforum International, Band 159, April 2002, in dem Lebensmittel und Getränke von A bis Z aufgelistet und einzeln herausgearbeitet werden: Alkohol, Bananen, Blut, Brot, Cola, Eier, etc., um hier einige Anfangsbuchstaben zu nennen.

der Hostie wurde zum einzigen Zweck des Messbesuchs, der bloße Anblick galt als heilkräftig“<sup>54</sup>. Der religiöse Alltag ist für Beil einer der Motive, warum letztendlich Lebensmittel real eingesetzt werden; er argumentiert, dass die Umsetzung der Augenkommunion in der Einführung der Oblate innerhalb der katholische Messe kulminiert und vergleicht diese außerkünstlerische Entwicklung mit dem Einsatz der Lebensmittelkunstwerke.

### **b. Die Sakralisierung der Lebensmitteldarstellung und das Abendmahl als soziales Dispositif**

Den sakralen Einfluss der Esssituationen setzt Eva Barlösius, ähnlich wie Ralf Beil – jedoch eher im Kontext der Esssitten – voraus. Vor allem bei dem Essensakt kommen die Ansprüche des Alltags zum Ausdruck; es stellt sich die Frage, weshalb sich darin religiöse Gestaltungsmacht zeigt und in wieweit es der Religion gelingt, Ansprüche in diesem alltäglichen Gebiet durchzusetzen<sup>55</sup>. Gelingt es ihr, dann resultiert daraus eine permanente Präsenz des Religiösen im Alltag<sup>56</sup>. Die Ritualisierung des Essens kann in einer Evaluierung der Lebensmitteldarstellung nicht fehlen, genauso wenig wie die kulturellen Codes der Tischsitten. Sich der Sakralisierung des Essens anschließend, definiert Gisèle Harrus- Révidi das Essen in seiner liturgischen Bedeutung. Wörtlich bedeutet im Hebräischen Essen „A’hol“, Einheit bzw. Ganzheit: Für den Mystiker bedeutet dies, die Ganzheit zu einer Einheit zurückzuführen. Es ist also ein Akt, sich das Gegessene anzugleichen, das Nicht-Menschliche ins Menschliche umzuwandeln<sup>57</sup>. Essen bedeutet im Alten Testament, dass aus einem Stück Welt, ein Stück von einem selbst und dieses wiederum in ein Stück Gottes verwandelt wird. Bei dem neutestamentarischen Abendmahl hingegen erfährt diese Ansicht eine Umkehrung, da

---

<sup>54</sup> Siehe dazu Beil, 2002, S. 20-23.

<sup>55</sup> Barlösius, in Raap, 2002b, S.240.

<sup>56</sup> Ein passende künstlerische Untermalung ist das Werk Ernst Hesses, eines Düsseldorfer Bildhauers, Maler, Foto- und Videokünstlers, der sich in seinem Projekt „Das Gesicht des Brotes“ 2004 durch das Dokumentieren von Brot (durch Fotografien, aber auch durch Bronzeabgüssen) deutlicher Weise die sakrale Tradition herausarbeitet. ([www.ernsthesse.com](http://www.ernsthesse.com))

<sup>57</sup> Harrus-Révidi, 1999, S.17.



der Ausspruch „nehmet hin und esset, denn dies ist mein Leib“, als ein Stück der Welt, ein Stück von Gott und von einem Selbst verstanden wird, sprich hier der Opfergedanke noch einmal verdeutlicht wird.

Ein Aspekt, der an die Sakralisierung des Essverhaltens anknüpft, ist sicherlich die ‚Nicht-Ernährung‘, oder wie es Gisèle Harrus-Révidi, die „Religion des Körpers“<sup>58</sup> nennt. Ein Begriff, mit dem sie die modernen diätischen Ernährungslehren zusammenfasst. Mit der Mäßigung wird versucht die Vergänglichkeit des Körpers aufzuhalten oder zumindest zu kaschieren. Laut Harrus-Révidi, geht es um zwei Aspekte: „Ästhetik und Tod“. „Einerseits ist ‚schön‘, also schlank zu sein, eine zwingende narzisstische Notwendigkeit, andererseits setzt die gesellschaftliche Errungenschaft einer gewissen Lebensqualität ein ästhetisches Altern voraus, gaukelt dem Unbewussten die Sicherheit von Unsterblichkeit vor.“<sup>59</sup> So erhalten gewisse Nahrungsmittel automatisch das Etikett des Sündenbocks; sie gelten als gefährliche Dickmacher, als ‚todbringend‘.

Des Weiteren kann und muss im Kontext des eben besprochenen Opfergedankens, bzw. der Esssitten – in diesem Fall der ‚Essenden‘ – das Gastmahl näher betrachtet und somit auch die Bedeutung des biblischen letzten Abendmahls erläutert werden. Kaum ein anderes Werk, außer vielleicht das der Mona Lisa, wird so oft zitiert, plagiiert, parodiert und verkitscht wie „das letzte Abendmahl“ (1494-1497) der Dominikanerkirche Santa Maria delle Grazie von Mailand. Mit dem Begriff „Abendmahl“ assoziiert man sofort die kirchliche Feier mit Hostien und Wein und zugleich Leonardo da Vincis Bild. Erich Witschke stellt sich in seinem Textbeitrag zu dem Da Vinci Bild in der Sonderausgabe des ‚Kunstforum International‘ über Essen und Trinken die Frage, ob die zentrale liturgische Bedeutung des Abendmahles in der christlichen Religion a priori eine ebenso zentrale kunsthistorische Bedeutung dieses bildlichen Topos evoziert, oder ob unabhängig von theologischen Implikationen, vielleicht der enorme Bekanntheitsgrad von Leonardos künstlerischer Darstellung bis heute eine solche inspirative Kraft zu

---

<sup>58</sup> Ebenda.

<sup>59</sup> Ebenda.

entfalten mag.<sup>60</sup> Weit über das erste Jahrtausend erhält das Abendmahlsthema sowohl in der Kunst, als auch in der Kirchengeschichte, keine zentrale Bedeutung. Erst mit Leonardos Wandgemälde erlangt dieses Motiv den Status eines zentralen autonomen Bildes in der christlichen Tradition. Mit Luthers Reformation im Jahre 1517 zählt der Akt der Austeilung von Brot und Wein während der Messfeier zur jeweils kirchengründenden Norm. Katholische Eucharistie und protestantisches Abendmahl etablieren sich als Fragestellungen in Kunst, Literatur und Wissenschaften<sup>61</sup>.

Ursprung der gemeinsamen Mahlzeit, worauf sich auch das christliche letzte Abendmahl bezieht, ist das Passah Mahl, welches als Gedächtnismahl mit symbolträchtigen Speisen gefeiert wird. Elemente dieses Mahles sind unter anderen: Ungesäuertes Brot, da der Bibel nach, der plötzliche Aufbruch aus Ägypten den Teig nicht mehr aufgehen ließ; bittere Kräuter und salziges Wasser, da die ägyptische Gefangenschaft bitter und tränenreich war und Lammfleisch, weil das versprengte Blut des Lammes an Türpfosten das Volk Gottes vor dem tödlichen Zugriff des Würgeengels bewahrte. Durch das Nachahmen der Gegebenheiten vereint sich das gegenwärtige Mahl mit dem historischen Auszug aus Ägypten. Des Weiteren kann man auch den Einfluss der synkretistisch hellenistischen Religionstraditionen erkennen. Aus dem damals verbreiteten Attis- und Mithras-Mythos und dem Dionysos Kult, setzten sich Elemente in "die noch junge, theologisch noch labile christliche Bewegung fest"<sup>62</sup>. Die hellenistischen Mysterienkulte vertreten alle die Auffassung, dass das sakrale Mahl den

---

<sup>60</sup> Raap, 2002 Kunstforum, S.90.

<sup>61</sup> Das Abendmahlsthema beschäftigt auch die Gegenwartskunst. Witschke versucht in die Pluralität der medialen Bearbeitung des Themas Ordnung zu schaffen und stellt folgende Kategorien fest: Taucht das Abendmahlsthema ikonografisch auf, dann liegt dem ausschließlich eine Reproduktion oder ein szenische Nachstellung Leonardos Original zugrunde oder sie beschränkt sich selektiv auf das Tisch-, Stühle-, Schlüsselzitat und numerisch auf die 12 /13 Zahlenmenge. Die inhaltliche Auseinandersetzung mit dem Abendmahl rekuriert dagegen auf eucharistische Vorstellungen und deren kultischen Vollzug im Kontext des Essens. In einigen Beispielen werden diese Themen konkretisiert: Anna und Bernhard J. Blume, die alltägliches Essen eucharistisch abbilden, Hermann Nitsch, der Brot und Wein in einem eucharistischen Spiel verköstigt und letztendlich die Ikone der Abendmahldarstellungen, Andy Warhol, der das Abendmahl als unendlich reproduzierbares Konsumprodukt darstellt.

<sup>62</sup> Witschke, 2002, in Raap, S. 96.

Gläubigen „Kommunio“ mit der gestorbenen und wieder zum Leben erstandenen Gottheit vermittelt.

Der gemeinsame Verzehr gewisser Nahrung, verstärkt durch den gemeinsam geteilten Genuss, lässt – wie schon das letzte Abendmahl zeigt – Gruppen und Dynamiken bzw. Gemeinschaften entstehen. Witschke behauptet auch, dass „die Identifikation stiftende Funktion des Essens in einer Tischgemeinschaft [...] eine offenkundige Exklusivität, die zum Anschluss anderer nötig“, <sup>63</sup> vermittelt. Kochperformances, die später noch genauer erläutert werden – von Raap auch zynisch als „performancehafte Travestien auf das kirchliche Eucharistie-Ritual“ <sup>64</sup> beschrieben – thematisieren stark diese Ausgrenzung oder auch Vernetzung.

Das Kochen kann und muss unter verschiedenen Aspekten betrachtet werden, hinsichtlich der Rolle des Materials, der Zutaten sowie auch in Bezug auf die, mit der Zubereitung, dem Servieren und dem Essen einhergehenden Bedeutungsebenen, wie z.B., die eben besprochene Sakralisierung und Ritualisierung der Essgewohnheiten. Gewiss ist, dass das tägliche Essen ein historisch gewachsenes, komplexes System darstellt, welches in soziale Regelements und damit korrespondierenden Verhaltensweisen eingebunden ist. Daraus resultierend, ist es vor allem von Interesse, wie sich die Rolle des Künstlerkoches im Wechselspiel von Rezeption und Selbstdarstellung entwickelt und inwiefern sich diese im Laufe der Zeit verändert.

### **c. Die Küche als Produktionsort und Geschmacksgenerator**

Eva Barlösius versteht gerade die Küche als einen Ort, an dem soziale Qualitäten abzulesen sind, da es dort, wie schon erwähnt, mittlerweile nicht mehr nur um das Ernähren geht. <sup>65</sup> Die jeweilige Küche ist genauso auch „Produkt des Denkens und Phantasierens, das symbolisch verdichtet, auf ‚kulinarische Stereotype‘ reduziert und über das Identität konstruiert wird. Von der materiellen Realität, dem tatsächlichen

---

<sup>63</sup> Ebenda, S. 97.

<sup>64</sup> Raap, 2002 Kunstforum, S. 90.

<sup>65</sup> Barlösius, 1999, S. 86.

Kochen, ist diese Küche weit entfernt!“ Barlösius nennt dieses Phänomen „fiktive Küchen“, über die sich idealisierende Selbstbilder bzw. stigmatisierende Fremdbilder legen. Sie dienen demnach den sozialen Absichten der Vereinigung, oder auch der Ausgrenzung von Menschen.<sup>66</sup>

So erscheint es auch nicht überraschend, dass sich das Kochverhalten der Frau von dem Kochverhalten des Mannes unterscheidet. Dementsprechend verbindet man z.B. eindeutig rotes Fleisch am Stück mit der Männerwelt, es symbolisiert Kraft, Stärke, Potenz und Macht, wobei Geschnetzeltes, wohl eher dem Geschmack einer Frau entsprechen würde<sup>67</sup>. Ein weiteres passendes Beispiel der Zeitgeschichte ist Lovis Corinths Bild „Im Schlachthaus“, das 1893 entstand (Abb. 15). Mit energischem Farbauftrag schildert er das oxsenblutrote und abgebrühte Innenleben der Schlachthöfe, das zur Jahrhundertwende als Musterbeispiel für den fortschrittlichen, maskulinen Ernährungsmassenbetrieb, sowie zur Sicherung der Fleischversorgung gilt. Diese ‚Fleischlust‘, welche in seinem Bild zum Ausdruck kommt, könnte man ebenso als „eine urwüchsige und beinahe sexuelle Erregung“<sup>68</sup> deuten, die hier sicherlich auch auf sexualisierte Metaphern und Schemen zurückzuführen sind. Julius Meier-Graefe erklärt seine Malerei als „ein irdisches Vergnügen wie der Schlächter vor dem Vieh [...]. Er schlachtet während er malte“<sup>69</sup>.

Bei dem Thema ‚Fleisch‘<sup>70</sup> bleibend, trifft man auf eine besonders amüsante Ausdehnung des Begriffes, die auch stark eine Politisierung der Küche widerspiegelt: Nach dem Wiener Kongress 1815 ist das politische Klima im deutschsprachigen Raum durch konservative Restauration und durch die kulturelle Stimmung biedermeierlicher

---

<sup>66</sup> Ebenda.

<sup>67</sup> Prahl, 1999, in Raap, 2002, S. 164.

<sup>68</sup> Llyod 1996 in Hübl, 2002, S.79.

<sup>69</sup> Meier-Graefe 1918, in Hübl, 2002, S.79.

<sup>70</sup> Eine künstlerische Position die Fleisch thematisiert und die an diesem Punkt erwähnenswert ist, ist sicherlich die Arbeit von der Wiener Künstlerin Ingeborg Strobl „Ich esse Fleisch“, die 1994 in ihrem Buch mit dem selben Titel eine künstlerische Erkundung des Fleischesstribs und der Verdrängung des Tötens unternimmt. Das Buch wird im Rahmen der Wiener Ausstellung "mäßig und gefräßig" im MAK präsentiert.

Beschaulichkeit geprägt<sup>71</sup>. Im Rahmen eines solchen Zeitgeistes entstehen im 19. Jahrhundert die Rezepte der Fleischzubereitung der österreichischen Regionalküche. Der Gastrosoph Franz Herre beschreibt die klassische Epoche der Wiener Küche als eine Ära „zwischen barocker Überschwänglichkeit und moderner Schwelgerei“, die „politisch wie gastronomisch ein Doppelgesicht“ aufweist:

„Die Menschen [...] wollten sich restaurieren, nach den Unbilden eines kriegerischen Vierteljahrhunderts. Vom großen Welttheater hatten sie genug, ihnen genügte die heimische, die häusliche Bühne[...]. Der Innbegriff des biedereren Phäakentums, des Einfach-Guten wurde das Rindfleisch – wovon sich nur ein Wiener ein Begriff machen kann, von der Bedeutung dieses Wortes, das soviel umfasst: Fotzmaul, Bibergoschen, Ohrwangel, Kamm, Halsdrüssel, Stich, fetter Meisel, mageres Meisel, Brustkern, Wadschunken, Bratzel, Zapfen, G'schnattes, Hüferschwanzel, Beiried, Lungenbraten, Rindhüfel, Bauchfleisch, Rostbraten, Zwerchried, dickes Kügerl, Schulter, Schlepp [...]. Superlativ dessen sei der Tafelspitz, das gesottene, doch saftig und substanziell gebliebene Gustostückerl“.<sup>72</sup>

Die Tafel und die Küche als Produktionsort von Werten und Sitten bringt, wie eben besprochen, auch die Symbolhaftigkeit der Lebensmittel hervor und wird zu einem Raum stilisiert, an dem das Erwirtschaftete<sup>73</sup> miteinander geteilt wird, und darüber hinaus Kon-Texte entstehen<sup>74</sup>. Dementsprechend kann behauptet werden, dass die

---

<sup>71</sup> Raap, 2002, S.237.

<sup>72</sup> Herre, 1984, in Raap, 2002, S. 171,

<sup>73</sup> „Die privat-familiäre Tischgemeinschaft ist eine ‚relativ stabile Gruppe‘. Seit sich in den Industrie Städten eine räumliche Trennung von Wohnen und Arbeiten durchsetzte, wurde diese Tischgemeinschaft zum ‚Symbol von Familie als Lebens- und Wirtschaftsgemeinschaft überhaupt.‘ Raap, 2002, S. 237

<sup>74</sup> Siehe dazu auch Ilya Kabakovs Performance gemeinsam mit seiner Frau Emilia, in der sie, wie der Titel schon andeutet, eine „Gemeinschaftsküche“, quasi im Sinne der russischen Kollektivwohnungen nachstellen und vereinzelte Satzfragmente vortragen, während auf einer Leinwand Bilder russischer Küchen projiziert werden. Diese Installations-Performance soll unter anderem das auratische Moment des Essens unterstreichen, ein Organismus indem Banales und Parabelhaftes aufeinanderprallen, oder auch die profane und mythisch-sakrale Eigenheiten aufdecken.

Küche ein kulturelles Phänomen ist, welches im Gegensatz zu den physiologischen und technischen Bedingungen des Kochens eine viel größere Rolle einnimmt. Kochen hat außerdem mit „kultureller Selbstbehauptung“ zu tun, wobei in jeglicher „kulinarischer Verfeinerung“ eine Verknüpfung von „Sinnen- und Klassengeschmack“ vorausgesetzt wird<sup>75</sup>. Das Gastmahl als Dispositif sozialer Codes, wirft aufs Neue ein gewisses Licht auf Verhaltensparameter der Gesellschaft. Wo Gekochtes gegessen wird, entsteht auch ein Umschlagplatz für kulinarische Codes und Esssitten, welche noch profunder behandelt werden sollen.

„Alles könnte mit einem banalen Pissoirbecken aus weißer, sauberer Fayence beginnen, das ein ganz gewöhnlicher Gebrauchsgegenstand war, bevor es zum Muster der ästhetischen Moderne wurde. Hat man in diesem Ding eine neue Suppenschüssel zu sehen, ein originelles Geschirr, einen ungewöhnlichen Tafelaufsatz, ein Element des Bühnenbilds für die gastronomischen Spiele und das kulinarische Raffinement der Feinschmecker?“<sup>76</sup>

Eine pointierte Aussage, die einiges über stigmatisierte Kochutensilien klar stellt: Vielleicht erlangt man den Punkt, an dem die Küche als erweiterter ‚white cube‘ verstanden wird, als einen Ort an dem Objekte ritualisiert, sakralisiert und letztendlich institutionalisiert werden; ein Museum voller ready-mades, in dem es tatsächlich zu einer Umkehrung des Stellenwertes des Kunstobjektes durch die (Re)Sakralisierung des Alltages kommt.

All diese codierten Alltagsobjekte werden von Eat-Art Künstlern thematisiert und vergegenständlicht. Vor allem auch um Fragen der Sorte, wer kocht, warum wird gekocht, wer isst, vereint kochen, zu erörtern. Einer der Gründe, warum das Kochen und die Küche bislang nicht unter dem Gesichtspunkt einer möglichen Ethik und Ästhetik der alltäglichen Lebenskunst wahrgenommen wird, ist wie es Harald Lemke behauptet, die Tatsache, dass eine jahrhundertealte patriarchale Tradition die Küchenarbeit zur

---

<sup>75</sup> Barlösius, 1999, S. 86.

<sup>76</sup> Onfray, 1996, S.194.

„Frauensache‘ macht<sup>77</sup>, welche wohl in der Gegenwart durch männliche Künstlerköche revidiert wird. „In der Küche entscheidet sich, ob die Menschheit im Prozess der Emanzipation fortschreitet oder stehen bleibt.“<sup>78</sup> Ein Beweis, der das Kochen, bzw. die Küche als Spiegel der Gesellschaft fungieren lässt, woran soziale, politische und kulturelle Chiffren abzulesen sind.

### **III. Die Kritik der Kochkunst – Wissenschaftsstand und Widerstände der Kunstwelt**

Adorno behauptet kategorisch, dass „Küche und Kunst sich ausschließen, was bedeutet, dass Kunst nicht dort sein kann, wo Lebensnotwendigkeit bestehe.“<sup>79</sup> Ebenso unterscheidet auch der Philosoph Luc Ferry das Essenmachen von Kunst und ordnet es dem Bereich des Handwerks zu.<sup>80</sup> Dies beschreibt einen geläufigen Standpunkt, der schon von Platon vertreten wird; dabei wird das Kochen als Geschicklichkeit wahrgenommen und gleichzeitig als ‚eine ganz vernunftlose‘ Tätigkeit verpönt. Generell wird diese Philosophie bis heute vererbt, da das Essenmachen aus den philosophisch relevanten Themen ausgeschlossen bleibt. „Es existiert keine Ästhetik des kulinarischen Geschmackurteils, keine Theorie der kreativen Küche als künstlerische Praxis, keine kunstwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Speiskreationen als Kunstwerken.“<sup>81</sup> Auch der Regisseur Luc Bondy zählt das Kochen nicht zu den traditionellen Kunstformen; er ist der Meinung, dass es mit einer Notwendigkeit verbunden sei und daher nichts mit Kunst zu tun habe: „Essen ist Kultur, aber keine Kunst“<sup>82</sup>. Ganz im Gegenteil rechnet Georg F. Schwarzbauer das Kochen keineswegs den Randbereichen der Kunst zu, sondern nimmt es als „zentrales Thema der Kunst“<sup>83</sup> wahr. Ebenso argumentiert Eva Barlösius gegen Platons und Adornos Thesen, die sie als

---

<sup>77</sup> Lemke, 2007, S. 13.

<sup>78</sup> Ebenda.

<sup>79</sup> Barlösius, 1999, S. 86.

<sup>80</sup> Lemke, 2005, S. 2.

<sup>81</sup> Ebenda.

<sup>82</sup> Bondy, in Reisinger, 2003, S.235.

<sup>83</sup> Schwarzbauer, 1978, in Raap, 2002, S.223.

überholt ansieht; denn der Grund, weshalb in der Küche soziale Komponenten abzulesen sind, ist nicht mehr allein in der Ernährung an sich zu suchen.<sup>84</sup> Zutreffend formuliert es auch Kubelka, auf den später noch genauer eingegangen wird, dass man eigentlich überhaupt nicht mehr zu essen braucht, da die künstliche Ernährung mittlerweile diese Funktion übernimmt<sup>85</sup>.

Da das Ernähren nun mehr keinen ausschließlichen Zweck erfüllt, muss es wohl mit anderen Faktoren erweitert werden, wie zum Beispiel mit dem des Geschmacks oder auch dem des Genusses. Um auf den Begriff Kultur von Bondy zurückzukommen, ist die jeweilige Küche genauso auch: „Ein Produkt des Denkens und Phantasierens, das symbolisch verdichtet, auf ‚kulinarische Stereotype‘ reduziert und über das Identität konstruiert wird. Von der materiellen Realität, dem tatsächlichen Kochen, ist diese Küche weit entfernt!“<sup>86</sup> Barlösius’ ‚fiktive Küche‘ ist ein großartiges Medium, um Identitäten zu konstruieren, aber auch, um soziale, kulturelle, politische, etc. Diskurse in die Wege zu leiten – Aktivitäten, denen Künstler leidenschaftlich nachgehen.

Falls man doch Platons Theorie nacheifert und das Element der Geschicklichkeit weiterdenkt, muss das Kochen tatsächlich auch als ein Können bzw. als eine Technik gesehen werden. Erkenntnisreiche Herstellungsprozesse, das Einbringen von kulinarischen Wahrheiten sowie das komplexe Zusammenwirken von verschiedenen Methoden gehören zu Charakteristiken dieses Metiers, das selbstverständlich auch in fachspezifischen Gastronomieschulen erlernt werden kann. Der technische Faktor des Kochens führt direkt zu dem Begriff des Handwerks bzw. zu dem des Kunsthandwerks. ‚The art of cooking‘ verlangt eine erlernte Fertigkeit, so ähnlich wie es das künstlerische Schaffen auch erfordert. Interessanter Weise kann das Medium des Kochens als Kunstrichtung auch der kontroversen Entwicklungsgeschichte des Kunsthandwerks gegenübergestellt werden. Jahrhunderte lang wurden Maler und Bildhauer dem Bereich der \*techné, also den Handwerkern, pejorativ zugeordnet und nicht der gehobenen

---

<sup>84</sup> Barlösius, 1999, S. 86.

<sup>85</sup> Kubelka, 1987, in Jutz /Tscherkassky, 1995, S. 170.

<sup>86</sup> Barlösius, 1998, S. 86.



Gattung der Artes Liberalis<sup>87</sup>; diese fanden erst später ihre Anerkennung. Ebenso kann vielleicht im Moment noch das Kochen nicht als Kunst verstanden werden, es könnte sich jedoch noch zu einer Kunstform entwickeln.

Die Küche muss heute demnach als ein kulturelles Phänomen verstanden werden, das wahrscheinlich im Gegensatz zu den physiologischen und technischen Bedingungen des Kochens eine viel größere Rolle einnimmt. Kochen drückt eine Art von Lebenskunst aus, in der sich ‚all-mählich‘<sup>88</sup>, wie Lemkes Wortspiel es gekonnt ausdrückt: Buchstäblich über alle gekochten Mahle, eine kulinarische Individualität, bzw. Universalität bildet.

#### **a. Die Gegenposition der Künstler- das Thematisieren des Kochens**

In dem Kontext der Kunst bemerkt man ganz deutlich eine entgegengesetzte Einstellung, die bestimmt in diesem Zusammenhang auch als ein innovatives Engagement bezeichnet werden kann, da Künstler das Essen- im Gegensatz zu den theoretischen Haltungen- sehr wohl auf vielfältigste Art zum Gegenstand ihrer Arbeit machen. Die Vielzahl künstlerischer Arbeiten lässt erkennen, dass inzwischen nahezu alle denkbaren Aspekte und Auffassungen des Nahrungsgeschehens ausgearbeitet werden. ‚Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z‘ der Zeitschrift ‚Kunstforum international‘ veranschaulicht, wie schon erwähnt, auch sehr passend welche wachsende inhaltliche Bedeutung die Eat-Art Aktivitäten in der zeitgenössischen Kunst einnehmen. Aktivitäten, die sich mit diesem Thema auseinandersetzen, wählen bewusst auch das Medium der Tätigkeit des Kochens – eine raffinierte künstlerische Praxis, die zu Selbstdarstellungszwecken, sowie zu Zwecken der Milieustudie dient. Einer der Ursprünge solcher Zusammenkünfte und auch Bankettes, auf die hier noch vor allem im

---

<sup>87</sup> Die Artes Liberalis, die so genannten ‚Freien Künste‘, bezeichnen seit der römischen Antike ein Bildungsprogramm des höheren Allgemeinwissens. ‚Ars‘ wird als der lateinische Begriff \*techné verstanden, sprich als erlernbare Tätigkeit definiert. Beispielsweise die Lehre der sieben Disziplinen: Grammatik, Rhetorik, Dialektik, Arithmetik, Geometrie, Musik und Astronomie. (Siehe Metzler Lexikon Kunstwissenschaft, S.18-21).

<sup>88</sup> Lemke, 2005, S. 6.

Zusammenhang mit Spoerri eingegangen wird, lässt sich sicherlich in der Tradition des Zunftessens verorten. Wie Jürgen Raap feststellt<sup>89</sup>, denn wie sollte es denn auch anders sein, erhalten auch Künstler diesen Brauch, Feste und besondere Anlässe der Malergilden zu feiern. Ebenso wie die anderen Handwerkszünfte zelebrieren sie Nominierungen eines Gesellen zum ‚Meister‘. Diese „exklusiven Mahlzeiten von sozial Gleichgestellten“ sollen soziologisch eine „horizontale Vergemeinschaftung“<sup>90</sup> signalisieren, die sicherlich auch in ‚Friedens- und Vertragsmahlzeiten‘ weiterleben.<sup>91</sup> Solche „rituelle Speisegemeinschaften“<sup>92</sup> kennzeichnen sich vorzugsweise durch die Abgrenzung des Alltags. Seit dem 19. Jahrhundert versucht das wohlhabende Bürgertum den Lebensstil des Adel nachzuahmen, indem der Genuss von Speisen, die sonst nur im Kreise der aristokratischen Hofküche aufgetischt werden, zelebriert wird. Nach Außen hin wird speziell auf Repräsentativität Wert gelegt: „In der Erlesenheit der dargebotenen Speisen, im kunstvollen Tischdekor und in der festlichen Kleidung („Dinner Jacket“) demonstrieren Gastgeber und Gäste (auch) ihr Sozialprestige“<sup>93</sup>. Auch die zu behandelnden Kochevents weisen mit der Verwendung von angeeigneten Stilelementen, genau auf solche Phänomene hin.

## **b. Historische vs. zeitgenössische Darstellungen**

Raap<sup>94</sup> unterstellt der Kunst der Alten Meister einen Illusionismus ihrer Stillleben, dessen Inhalt sich von der Ernährungsrealität deutlich abwendet und argumentiert, dass im Gegensatz zu diesem Phänomen, es in der zeitgenössischen Kunst um das tatsächlich und unmittelbar Verfügbare und um dessen Einverleibung, begleitet von direkter Kommunikation, geht. Dementsprechend werden soziale Räume geschaffen, die, wie hier bewiesen werden soll, durch das Kochen einen Diskurs zu Stande bringen. Angefangen bei den Futuristen, die vor allem netzwerkartig Künstlerensembles

---

<sup>89</sup> Raap, 2002b, S.125.

<sup>90</sup> Barlösius, 1999, in Ebenda, S.125.

<sup>91</sup> Ebenda.

<sup>92</sup> Barlösius, 1999, in Ebenda.

<sup>93</sup> Rapp, 2002b, S.125.

<sup>94</sup> Ebenda.

zusammenführen über Daniel Spoerri, der vielleicht als erster one-man Koch auftritt, bis hin zu zeitgenössischen Künstlern wie z.B. jene von Rirkrit Tiravanija, der als „Initiator von Settings“ im „Medium der Kommunikation“<sup>95</sup> konstruierten Räume, in denen Besucher gemeinsam kochen, essen, trinken und sich austauschen können, wird das Kochen allgemein als Dispositif verstanden.

Kochperformances wären nicht entstanden, hätte es nicht die Urväter gegeben. Der Grund für die chronologische Reihung von Spoerri und Marinetti, am Anfang der Auseinandersetzung, ist nur ein rein formaler und auch der allgemeinen Kritik entgegend, die das immer wieder kehrende Argument des ‚das gab es doch schon‘ formuliert. Wichtig erscheint es, die Einbettung der zeitgenössischen Positionen aufzuklären, aber ebenso auf dessen Distanzierungen hinzuweisen. Allgemein kann festgestellt werden: Verbindend ist die sukzessive Auflösung der musealen Distanz zwischen Kunst-Exponat und Betrachter, ebenso wie die Einführung des Alltags, bzw. des Lebens in ihre Kunst, die sonst durch herrschende räumliche und soziale Distanz bei den Eat-Art Kochkünstlern aufgehoben wird.

### **1. Filippo Marinettis futuristische Küche**

Der Zeitpunkt ab dem sich die Kunst nicht mehr mit der ikonographischen Form des Stilllebens malerisch beschäftigt, sondern diese real kulinarisch thematisiert, ist nach Harald Lemke der 15. November 1930. Jener Tag, an dem der italienischen Futurist Filippo Tommaso Marinetti im Rahmen eines Festessens bekannt gibt: „Ich kündige euch die Manifestation der futuristischen Küche zur völligen Erneuerung des italienischen Ernährungssystems an“<sup>96</sup>(Abb. 16 und 17). Kurz darauf veröffentlicht er das „Manifest der futuristischen Küche“, in dem er die Revolutionierung der Kochkunst durch die Erfindung neuer Speisen „bei denen Erfahrung, Intelligenz und Phantasie so wichtig sein werden wie bei den bisherigen Qualität, Einfallslosigkeit, Wiederholung und Preis“<sup>97</sup> einfordert. Die Futuristen brechen mit den kulinarischen Traditionen, indem sie beispielsweise die Abfolge der Menüs umdrehen und damit in ihrem avantgardistischen Projekt die Idee Leben und Kunst zu einer besseren Lebenspraxis

---

<sup>95</sup> Schaechterle in Raap, 2002b, S.55.

<sup>96</sup> Lemke, 2007, S.17.

<sup>97</sup> Marinetti, 1930 in Lemke, 2007, S. 17.

bzw. Esskultur zu vereinen, verwirklichen. So wird auch die kochende Tätigkeit zum ersten Mal dezidiert gerechtfertigt, wie es auch Michel Onfray ausdrückt: „Die Küche ist eine zeitgenössische Kunst, die erst seit der ästhetischen Revolution [...] in der Lage ist, sich in die Galaxie der schönen Kunst einzuschreiben.“<sup>98</sup>

Nach der ersten Ankündigung der Revolutionierung der Kochkunst der Futuristen wird am 8. März 1931 die Verwirklichung in Angriff genommen. Mit der Eröffnung der ersten Experimentalküche in Turin, unter dem Namen ‚Santopalto: die Taverne zum Heiligen Gaumen‘ (Abb. 18), führen die Eat-Artisten eine neue Form der künstlerischen Praxis im Bereich der Alltagskunst ein. Das Lokal wird mit futuristischen Materialien ausgestattet, wie z.B. mit Aluminium, das den futuristischen Zukunftsmenschen prägen und somit ein Gesamtkunstwerk entstehen lassen soll. Der Abend, bezeichnend durch eine Stilisierung und Überkomponiertheit der gesamten Eröffnung, wirkt, in spektakuläre Art und Weise, auf alle Sinne belebend. So wird das Dinner-Fest von einer Stimme begleitet, die die poetisch anmutenden Titel der Speisen vorliest; auch das Spritzen von entgegengesetzten Düften, wie Rosenduft, zu den Speisen, illustriert dieses Sinnestheater sehr treffend.

Wichtig scheint es auch festzuhalten, dass sich diese Praxis tatsächlich nur auf den Usus bezieht und nicht auf gastrosophische, kulinarische Theorien. Die Futuristen wollen realisieren – und zwar durch die Verwirklichung von neuen Rezepten –, um die Kochkunst zu revolutionieren. Ein Beispiel dieser Reform findet sich auch in den essbaren Skulpturen, die die Absicht haben, stilisierte Ess-Denkmäler zu schaffen. Hier wird auch, der noch zu dem Zeitpunkt revolutionäre Gedanke, Lebensmittel als Kunstmaterial zu verstehen, klar. Nicht aufgrund formaler Aspekte, sondern konkreter, wegen der Symbolhaftigkeit und künstlerisch-politischen<sup>99</sup> Botschaft der Nahrung, wird diese eingesetzt und mutiert. Marinettis Kochaktionen werden vor allem für ihren bahnbrechenden Eventcharakter gefeiert, aber auch die aktionistischen Merkmale

---

<sup>98</sup> Onfray, 1996, S.198.

<sup>99</sup> Ralf Beil erwähnt auch in diesem Zusammenhang einen Aspekt, der hier bewusst ausgelassen wird, da dieser von dem vorliegenden Thema ablenken würde. Er betont vor allem die nationalsozialistisch-militärisch indizierten Beweggründe der Futuristen, insbesondere Marinettis faschistische politische Aktivitäten, die seine künstlerischen Tätigkeiten beeinflussten.

werden noch Wiederholungen in den 1960er Jahren erleben. Die Tätigkeiten der Futuristen verdeutlichen ihren Wunsch, den Menschen durch das Ernähren, bzw. auch durch das Kochen des späteren Einverlebten, zu verändern. Die naturwissenschaftliche Trennung zwischen Körper, Mensch und Seele wird durch die Futuristen wieder vereint. Das Sprichwort – ‚Du bist was du isst‘ – wird bei den futuristischen Künstlern zum Inhalt ihres Credo. Man isst nicht mehr ausschließlich Lebensmittel, sondern bedeutungsvolle, auch künstlerisch kreierte, Schöpfungen. Die Nahrung transzendiert sich und verkörpert durch den Akt des Einverleibens, den Charakter des Menschen, die Eigenschaften des Produkts werden völlig aufgenommen. Die Ernährung wird durch ihre Revolution politisch und soll eine Zivilisation mitverändern.

Der Koch-Raum als Kunstraum prägt mit Sicherheit zukünftige Projekte, so wie das ‚Restaurant Spoerri‘ oder auch Dietrich Froelichs ‚Restauration a.a.O.‘, auf die noch später zurückzukommen ist. Zweifellos verfolgt die Künstler-Küche die Absicht, den Künstlerbegriff zu verändern: Sie unterminiert diesen, da der Künstler als Koch nicht mehr dem Genie entspricht und unterläuft darüber hinaus auch den traditionellen Werkbegriff. In diesem Labor der neuen Kreationen, das vorab als Ort der Begegnung fungieren soll, erfinden Kochkünstler und Künstlerköche neue Speisen, präsentieren diese und lassen sie auch sogleich verkosten. Die Ess-Aktionskunst der Futuristen, die so genannten Bankett-Happenings, arbeiten auf eine Totalästhetisierung des kulinarischen Geschehens hin; sie begründen die Eventgastronomie, um künstliche Erlebniswelten bzw. ästhetizistische Gesamtkunstwerke zu schaffen<sup>100</sup>. Revolutionär an dem Projekt ist auch, dass diese offenen und öffentlichen Räume die Welt der High- und Low-Culture vereinen. Harald Lemke bezeichnet daher passend den Usus der Futuristen, mit heutigem Vokabular, als ‚kitchen-clubbing‘, was sich später zu „einer zur Schau gestellten Köchelei, zum Phänomen der esskünstlerischen Popkultur“<sup>101</sup> entwickelt.

## **2. Daniel Spoerri der Urkoch?**

Spoerri kann angesichts der Vorgeschichte der Futuristen wohl nicht mehr als, sonst so

---

<sup>100</sup> Lemke, 2007, S.32.

<sup>101</sup> Lemke, 2007, S.22.

oft genannter, ‚Vater der Eat-Art‘ bezeichnet werden. Er setzt viel eher deren Vorgangsweisen fort, indem er ebenfalls ein Restaurant gründet, wo, ähnlich wie bei den Futuristen, an neuen Speisen experimentiert wird. Gleichfalls veranstaltet er Bankettes, die als Gesamtkunstwerk und als kulinarisches Erlebnis fungieren. Trotz dieser Parallelen, schafft es Spoerri, Essen als primären Inhalt seiner Arbeit zu erhalten und genau das gewährt ihm einen Platz als Reformator der Eat-Art Kunst, wie auch generell der Kunstgeschichte. Seine Aufmerksamkeit gilt den Essensresten, der Essenszubereitung und der Essensinszenierung. Er ist es auch, der den Begriff ‚Eat-Art‘ begründet. Zu seinen berühmtesten Projekten zählen bestimmt seine Fallenbilder (Abb. 19), welche durch die nachträgliche Fixierung von Mahlzeiten auf einer Leinwand, Spoerris Kritik an dem Tafelbild, bzw. an der traditionellen Malerei, verdeutlicht. Ihn interessiert nicht der gedeckte, sondern der „abgeessene Tisch“ als Fixierungsmoment; die Kippung der Tisch-Tafel zu einem Tafel-Bild verursacht eine bewusste künstlerische Verfremdung gegenüber der Ursprungssituation. Mit seinen ‚pièce de resistance‘, sprich den konventionellen Tafelbildern im Widerstand stehend, tritt der Künstler in die Fußstapfen Duchamps, der in der Systematik der Dekonstruktion des Kunstbegriffs, bzw. des Künstlerbegriffs, sich ebenfalls nicht als Urheber oder Schöpfer seiner Bilder nennen kann. Als ‚ready-mades‘ des echten Lebens, durch die Wiedergabe und Abbildung einer realen Gegebenheit, veranschaulichen die Fallenbilder die Konventionen bürgerlicher Kunstästhetik, doch nur um sie kritisch zu modifizieren. Zu einer weiteren wichtigen Etappe seines Oeuvres zählt die Inbetriebnahme eines Restaurants, welches als autonomer Produktions- und Ausstellungsraum auftritt. Diese scharfe Position der antimusealen Entgrenzung der künstlerischen Praxis soll die praktische Verbindung von Kunst und Leben vereinen. Im Gegensatz zu den Futuristen, soll aber nicht die diktatorische ‚Zwangsernährung‘ betrieben werden, sondern eine vom Individuum ausgehende Erfahrung. „Danach geht eine Revolutionierung des gesellschaftlichen Geschmacks und der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse vom eigenen Leben aus, indem die selbstgestaltete Ernährungspraxis zum Gegenstand, ‚zum Kunstwerk‘ einer kreativen Lebenspraxis wird: Der Künstler, der das Kochen als Kunst

praktiziert, lebt dem Menschen die Praxis einer kulinarischen Lebenskunst vor.“<sup>102</sup> Ähnlich wie bei den Futuristen, geht es Spoerri um die Erfindung extravaganter Gerichte, zwecks des Bouleversements der Gewohnheiten. Hinzu kommt, dass diese ‚menu travesti‘, wie Spoerri sie nennt, selbstverständlich nicht immer schmecken bzw. sogar der Geschmacklosigkeit nahe kommen, wobei gerade das auch mit dem allgemeinen Kunstverständnis in Verbindung zu bringen ist. Ähnlich bei Adorno: „Wer an Kunstwerken Genuss suche und finde, sei ein Banause!“<sup>103</sup>, funktioniert es wohl auch bei Spoerri: Wenn jemand nur die genussvolle Erfahrung in seinen Kunstwerken sucht, tappe lediglich in die Falle der ästhetischen Ersatzbefriedigung und erfasse nicht den wahren Kern seiner Kunst. Ein weiterer wichtiger Bestandteil in Spoerris Schaffen ist das künstlerische Eat-Art Happening, welches im Restaurant Spoerris stattfindet. Eine Art interventionistische Kunst in Form einer Bankett-Aktion, die die netzwerkartige Verbindung der Künstler und deren öffentliche Präsentation in einem Restaurant zur Absicht hat. Zusammenfassend ist es notwendig zu betonen, dass die Ur-Väter der Eat-Art den Duktus des Kochens und des Speisens begründen, allerdings eher in einer initial-zündenden revolutionären Art, ohne dabei fundierte theoretische Konzepte zu liefern.

## **IV. Die Zeitgenössischen Künstler-Köche**

### **a. PETER KUBELKA**

Mit dem Nachlass der Eat-Art Künstler geht Peter Kubelka 1978 einen Schritt weiter, um die Koch-Kunst als eigenständige Kunstgattung zu fixieren. Von 1978 bis 2000 tritt Kubelka an der staatlichen Kunsthochschule in Frankfurt eine Professur für ‚Film und Kochen als Kunstgattung‘ an und ist somit der erste bildende Künstler, der das Essenmachen als künstlerisches Schaffen lehrt. Sein Fazit lautet: „Ich möchte Kochbewegungen zeigen, einfach die Tätigkeit zeigen, wie es gemacht wird. Handarbeit, Handkunst. Ich bin der Ansicht, dass es sich beim Kochen um eine Kunst handelt, genauso wie beim Malen, Bildhauern, Musizieren, um nichts weniger

---

<sup>102</sup> Ebenda, S.48.

<sup>103</sup> Adorno, 1970, S.27.

geistig.“<sup>104</sup>

Um sein Credo zu beweisen, lässt er sich an der Kunsthochschule eine Küche einrichten, in der er seine ‚Kochvorlesungen‘ (Abb. 20) hält. Kubelka will den Standpunkt vermitteln, dass die Zubereitung des Essens ein eigenständiges Medium der ästhetischen Arbeit darstellt. Grundsätzlich widerspricht er dem Vorurteil von Adornos idealistischem Kunstverständnis<sup>105</sup>, schließt sich mit seiner Arbeit jedoch dieser These gewissermaßen an, indem seine Kunst ebenfalls nicht nur schön sein muss, um als Kunst zu gelten, und daher sein Essen auch nicht schmecken muss, wie bereits bei Spoerri ‚menu travesti‘ erläutert wurde. Durch seine wissenschaftlichen Einführungen in die Kunst des Kochens, stellt sich Kubelka quer und behauptet im Gegensatz zu Adorno, dass emanzipierte Kunst durchaus auch schmecken und sich als Koch-Kunst auf die Erzeugnisse der Küche erweitern kann, ohne ihren Kunststatus dafür einbüßen zu müssen<sup>106</sup>. Der Koch agiert als Bildhauer, gestaltet Speisen räumlich, daher auch der Begriff, den er oft in seinen Koch-Lectures verwendet, des ‚Speisenbaus‘. Gleichzeitig triumphiert die Kochkunst, in Kubelkas Augen, auch durch das gekonnte ‚time-management‘, da verschiedene Abläufe zeitlich eingeplant werden müssen. „Jede Speise enthält auf diese Weise Aussagen über Zeit und ist das Sein dieser Zeit.“<sup>107</sup> Raum und Zeit, zwei Kategorien, die für die Kunst seit ihren Anfängen lebensnotwendig sind. Ebenso gehören auch Komposition, Farbe, Form und Konsistenz zu den essentiellen, künstlerischen Mitteln des Kochens. Ähnlich wie Jürgen Raap: „Nirgendwo sonst werden kulturelle Erkundung und Aneignung, seelische und soziale Befindlichkeit, mentale Bereicherung und Veränderung so elementar erlebt und kommuniziert wie bei jenen Dingen, die wir uns im wahrsten Sinne des Wortes ‚einverleiben‘“<sup>108</sup>, versteht Kubelka den „Teller als Bilderrahmen für eine Speise“<sup>109</sup>. Der Kunst-Koch versteht das Essen als eine Metapher, da es im weitesten Sinn eine Übertragung von verschiedenen Substanzen zu einem Ganzen darstellt; „eine Metapher, deren Gehalt im Akt des

---

<sup>104</sup> Kubelka, 2000, S.94.

<sup>105</sup> Die Emanzipation der Künste sei von den Erzeugnissen der Küche unwiderruflich.

<sup>106</sup> Lemke, 2005, S. 13.

<sup>107</sup> Ebenda, 2007, S. 85.

<sup>108</sup> Raap, 2002b, S.45.

<sup>109</sup> in Raap, 2002, S.240.



Schmeckens und Mundens *gelesen* wird.“<sup>110</sup> Aus diesem Grund werden auch im Zuge Kubelkas Vorlesungen, im wahrsten Sinne des Wortes, Essensmetaphern als Welt-Bilder und Selbst-Bilder *vorgelesen*. In einem weiteren Zusammenhang betrachtet, wird so das essende Subjekt auch zu der Metapher des Einverlebten. In der Tradition der wittgensteinschen, analytischen Sprachphilosophie, sieht Kubelka auch im Gegessenen eine Ähnlichkeit. Er geht sogar so weit, diese zwei Bereiche miteinander zu verbinden und zu einer allgemeinen Sprachentstehung in Beziehung zu setzen, so dass „das System der Metaphernbildung als Grundlage der Sprache der Speisenbereitung entstammt. Jedoch ist in der Speisebereitung die Metapher etwas Reales.“<sup>111</sup>

So manifestiert er auch in einer Skizze aus 1981 – ‚Bilderrahmen und Tellerrand‘ (Abb. 21) – seine Theorie, die den Kontext des Bildes ganz klar markiert; das Tafelbild quasi als Fenster der Realität, wird hier zum Einblick in die Gastrosophie. Die Darstellung der institutionalisierten stigmatisierten Nahrung steht für das Sinnbild der Menschlichkeit, funktioniert als Dokument der Entstehungsgeschichte. Kubelka versteht den Speisenbau und die Gestaltung des Essens als Mutter der Kunst, da in seinen Augen, diese schon vor der bildenden Kunst existierte. Der Anblick eines vollen Tellers ist somit auch „die köstliche Poesie eines realen Weltbildes, dessen Sinn – wie bei jedem anderen Tafelbild auch – erfasst werden kann“<sup>112</sup>.

Im Rahmen ein Vortrages 1994: „Die essbare Metapher – Kochen als Ursprung der Künste und des Denkens“<sup>113</sup> (Abb. 22 und 23), führt er seine Theorie auch praktisch vor. Er kocht eine Mayonnaise und erklärt während seiner Vorführung ‚die essbaren Metaphern‘. Kubelka demonstriert den Ursprung der Zutaten, wie z.B. die Metapher des Eies als ungeborenes Huhn, oder auch das Öl als ungeborenen Olivenbaum, sowie die Semantik der verwendeten Utensilien, die Gabel, als Verlängerung seines Unterarmes.<sup>114</sup> Sätze wie: “Sehen sie, wie die Kochtechnik zu Denktechniken führt? Das Kochen beansprucht und fordert alle Tätigkeiten und Denkvorgänge, die den so genannten

---

<sup>110</sup> Lemke, 2005, S. 13.

<sup>111</sup> Kubelka, 2000, S.96.

<sup>112</sup> Lemke, 2007, S.87

<sup>113</sup> Siehe Kubelka, 1998.

<sup>114</sup> Ebenda, S.102.

Hausverstand bilden, der in der abstrakten Denkwelt der Philosophie so leicht verloren geht“<sup>115</sup> beleuchten seine Ansichten (und werden durch das falsche und in Folge das richtige Teilen eines Eies illustriert). In einer endlosen Verstrickung von teils improvisiert ausgeführten Gedankengängen versucht Kubelka letztendlich klar zu machen, dass die schöpferische Tätigkeit seinen Ursprung in der Speisenbereitung hat. Ein Prozess, so Kubelka, der dies der gesamten denkerischen Entwicklung zu verdanken hat<sup>116</sup>. Kubelka hat Angst um den Ursprung der Kultur und verpönt Fertigprodukte; er behauptet, dass es in absehbarer Zeit zu einer völlig künstlichen Ernährung der Menschheit kommt und kämpft dagegen an, in dem er das Kochen als kulturelles Erbe darstellt und es gewissermaßen unter Denkmalschutz stellen will. Genauso wie 2006 Frankreichs Regierung bei der UNESCO offiziell beantragt, die französische Küche in das Weltkulturerbe aufzunehmen<sup>117</sup>. Er vergleicht auf humorvolle Weise die Entwicklung des Sportes – die im antiken Griechenland erfunden wurde, als Reaktion auf das sich nicht mehr Bewegen müssen ohne praktischen Zweck – mit der Notwendigkeit der Speisenbereitung, in Verbindung mit der Reform bezüglich des persönlichen Handwerks<sup>118</sup>.

Seine nicht-verbale Philosophie stützt sich vor allem auf den Geschmackssinn<sup>119</sup>, der als Instrument einer Weltsicht dienen soll. Die Kochkunst ermöglicht ihm, sich auf die Schnittstellen zwischen Individuum und Universum zu konzentrieren. Ebenso wie die

---

<sup>115</sup> Kubelka, 1998, S.100.

<sup>116</sup> Ebenda, S.107.

<sup>117</sup> Weber-Lamberdière, 2007, S. 16.

<sup>118</sup> Kubelka, 1998, S.107.

<sup>119</sup> Ein Aspekt, der normalerweise in der Literatur zur Eat-Art oder auch zu Künstlerköchen nicht fehlt, ist sicherlich die Frage nach dem Geschmack. Meist als anfänglicher Ansatz ausgearbeitet, anhand des Unterschiedes zwischen ästhetischem und kulinarischem Geschmack, bzw. durch die Etymologie des Wortes, wird das Thema eingeleitet. Der Sinnesgeschmack, der sich in der Erkenntnistheorie des 18. Jahrhunderts bis Kant durch das Urteilsvermögen der Sinne ablöst, bzw. eine Zweiteilung des Begriffes herausfordert wird meist in solchen Werken geschildert. Das bewusste Auslassen dieser Begriffserläuterung soll hier einen anti-klassischen Ansatz widerspiegeln, und darüber hinaus auch den Unterschied der Künstlerköche zu den traditionellen Eat-Artisten darstellen, da sie im Gegensatz zu ihren Vorläufern, solch eine Begriffsdefinition nicht benötigen.

Sprachwissenschaft eines Ferdinand de Saussure, der die Sprache als ein Zeichensystem versteht, „will Peter Kubelka durch die Erziehung der Geschmacksnerven den Speisen beim Artikulieren ihrer Bedeutung lauschen lehren.“<sup>120</sup> Ein Grund für die Vermittlerfunktion seiner Kochkunst ist, so Kubelka, der Verlust der Wahrhaftigkeit und die Autorität der Sprache. Durch die neuen Medien werden Wirklichkeiten verkauft, die zu einem Defizit der Sinnhaftigkeit führen; sie verlieren den Bezug, die Sprache kann demnach nicht mehr als Werkzeug der Erkenntnis fungieren, deshalb auch der Rückgriff auf die menschlichen Geschmackssinne. Sinnliche Erfahrungen müssen wieder kultiviert werden, um sich dieser in der Sprache bedienen zu können.<sup>121</sup>

Die Legitimation der Kochkunst als eigenes Medium findet man bei Kubelka auch in seiner Tradition des „metrischen Filmes“ wieder, der dem strukturellen Film-Usus der Filmavantgarde der 60-er und 70er Jahre einzuordnen ist<sup>122</sup>. Die neue Filmsprache dieser Zeit versucht nicht mehr den gewohnten narrativen Abläufen des Filminhalts zu folgen, sondern den Film nach den Kriterien der künstlerischen und ästhetischen Praxis aufzubauen. Ganz im Zeitgeist, versucht diese Generation den Film als eigenständiges autonomes Medium zu fundieren, welches Wahrnehmungsprozesse, wie das Zeit-Raum-Gefüge, die Materialität des eigenen Mediums sowie die Beziehung von Betrachter und Betrachtetem, in Frage stellt und beinhaltet: Grundlagen die kurz darauf auf das neue Medium Video übergehen. Kubelka montiert seinen ersten metrischen Film nach einem "System, das von musikalischer Organisation ausgeht"<sup>123</sup>. Die Methoden des Films sind unter anderem „der Wechsel von Positiv und Negativ, Symmetrie im Aufbau, die Skulpturalität des Materials und eine bestimmte Basislänge der Einstellungen“<sup>124</sup>. Die Parallelität zwischen seiner Film- und Kochtheorie sind nicht zu übersehen: Ebenso wie es in den 60er und 70er Jahren Absicht ist, die Autonomie des Film-Mediums zu legitimieren, kommt Kubelka in den 80er Jahren zu dem Entschluss, Ähnliches für die Kochkunst zu erreichen und ihr einen künstlerischen Status zu verleihen. Die

---

<sup>120</sup> Tscherkassky, 1995, S.195.

<sup>121</sup> Kubelka, in Tscherkassky, 1995, S.196.

<sup>122</sup> Zaunschirm, 2007, S.194.

<sup>123</sup> Gaigg, in Ploebst, 2003.

<sup>124</sup> Ploebst, 2003.

„Skulpturalität“ des metrischen Filmes ist vergleichbar mit der Gestaltung des ‚Speisenbaus‘, sowie auch mit der Komponente des Raum-Zeit-Gefüges in einer dreidimensionalen Welt. Es geht sogar soweit, dass Kubelka als ‚Bildhauer der Zeit‘<sup>125</sup> benannt wird.

In seiner „Theorie des metrischen Films“ aus 1974/75 schildert er eine Abhandlung über das Abbild der Realität:

„Jeder Künstler versucht, ein Abbild der Welt zu schaffen, weil das, was er als Welt sieht, seine eigene Welt ist. Sehen Sie, ich sage nicht: ‚Ich möchte ein Abbild meiner Welt schaffen‘ – was ist meine Welt? Ich sage: ‚Ich möchte ein Abbild der Welt schaffen‘, und dann ist es sowieso meine Welt.“<sup>126</sup>

Erneut findet man Analogien mit der Tätigkeit des Kochens; in diesem kurzen Exzerpt aus Kubelkas Künstlermanifest erkennt man, dass er anhand des Filmes sein Abbild oder seine Ansichten zum Ausdruck bringen will. Er verwendet den Film als Werkzeug, der für ihn eine Art „Maschine der Selbst- und Weltverbesserung“<sup>127</sup> darstellt. Auch Harald Lemke erkennt in diesem Wirken eine selbstverwirklichende Tendenz „einer individuellen Lebenskunst, die sich in der gesellschaftlichen Absicht einer kulinarischen Selbstentfremdung zu widersetzen weiß.“<sup>128</sup> Ein Standpunkt, der Joseph Beuys’ plakativem Slogan „Jeder Mensch ist ein Künstler“, wieder eine neue Bedeutung gibt. Dem Weltverbesserungsversuch durch den ästhetischen Genuss, werden die sonst so mit Wahrheit geprägten Bereiche wie Politik, Religion oder Philosophie, entschärft. Michel Onfray fasst diesen Anspruch sehr optimistisch auf, wenn er schreibt: „In seinem Kampf gegen die industrielle Produktionsweise und deren Wirkung auf ästhetische Gehalte verbindet Kubelka das Kino, die Musik und die Küche, um sie als Tätigkeiten auszuüben, die sich nicht mehr in einen Prozess von Notwendigkeit und Zwang einschreiben, sondern in eine Logik des freien Willens und des Vergnügens.“<sup>129</sup> Onfray behauptet und verlangt von einem Künstler, unabhängig von seiner Welt zu arbeiten; ein Gedanke der im Vergleich mit anderen Künstlern noch eventuell zu revidieren sein wird.

---

<sup>125</sup> Onfray, 1996, S.222.

<sup>126</sup> Kubelka, 1998, S. 46.

<sup>127</sup> Zaunschirm, 2007, S. 196.

<sup>128</sup> Lemke, 2005, S.13.

<sup>129</sup> Onfray, 1996, S. 221.

Ist Kubelka tatsächlich „ein unverwechselbares Subjekt, der Akteur seiner eigenen Existenz, Baumeister seiner eigenen Form, Künstler seines eigenen Lebens“, wie es Onfray so pathetisch definiert? Kubelka bleibt im Vergleich zu anderen Künstlern, die hier noch vorgestellt werden, trotz seiner Kochvorlesungen, doch immer wieder seiner Theorie verhaftet, – vielleicht sogar als Reaktion zu den Eat-Artisten, die viel zu sehr in der Praxis gefangen sind – und kann sich nicht zur Gänze der Praxis widmen; ein Phänomen das bei seinem Schüler ebenfalls zu klären sein wird.

## **b. DIETER FROELICH**

Der Elève von Peter Kubelka, Dieter Froelich, veranstaltet als Weiterführung der Eat-Art Aktionen seines Lehrers das Projekt ‚Die Restauration a.a.O.‘, ein Kochprojekt unter der Mitarbeit von Vera Burmester und Maja Nuttelmann (Abb. 24 und 25). Die Abkürzung ‚a.a.O.‘ erhält das Projekt im Jahre 2003, nach einer Reihe von Kochveranstaltungen ab dem Jahre 1995; es steht für ‚am angegebenen Ort‘ und stammt aus dem akademischen Zitieren, eine Abkürzung für wiederholte Quellenangaben. Wie der Name schon vorwegnimmt, hat dieses Kochevent keinen festen Platz und auch keine fixierten Öffnungszeiten, demnach tritt die Restauration als ein nomadischer mobiler Speisesaal auf. Ort und Zeit werden jeweils rechtzeitig vor dem Ereignis auf der Website, per Newsletter und auch in der Tagespresse bekannt gegeben. Froelich bezeichnet seine Aktion als ein „Gedankengebäude“<sup>130</sup>, das nicht an Ort und Zeit gebunden ist. Dabei kann es sich um ein leerstehendes Ladenlokal, eine Werkstatt, eine Galerie, ein Museum oder ähnliche Orte handeln, an denen die mobile Küchenelemente und das Know-how installiert werden, teils in Eigenregie und teils in Zusammenarbeit mit Institutionen. Die Anzahl der Gäste, die an der gemeinsamen Tafel Platz findet, ist abhängig von dem Ort und der Art der Speisen. Über die Herkunft und die Geschichte der Speisen des mehrgängigen Menüs informieren ein Vortrag und ein ausgeteiltes Heft.

Froelich bietet, in eat-artistischer Tradition, vor allem extravagante und mittlerweile unbekannte Speisen aus der Traditionsküche an. Wie auch der Name der Veranstaltung

---

<sup>130</sup> Froelich, 2008.

Restauration klar stellt, geht es primär um eine Wiederherstellung, also um Speisen, die in der herkömmlichen Küche vorhanden waren, aber in Vergessenheit geraten sind. Im Oktober 2003 beinhaltet das Menü unter anderen folgende Speisen: Biersuppe, Teigtaschen mit Rinderschwanzfülle oder auch Rinderzunge mit Zwetschgensoße. Der Akzent wird vor allem auf das Erforschen von Archetypen dieser vergessenen Speisen gesetzt, in einer Umgebung in der der Geschmack nicht von dekorativen Mitteln, wie den Effekten der Erlebnisgastronomie, abgelenkt wird. „Bei aller Freude am Diskurs wird der Schwerpunkt der verschiedenen Veranstaltungen aber immer bei der schmeckenden und nicht bei der redenden Zunge liegen.“<sup>131</sup> Es geht Froelich um „die elementaren Erfahrungen bei der Essenszubereitung und des Nahrungsgenusses“<sup>132</sup>, sowie um universelle programmatische Prinzipien bei der Zubereitung. Während Peter Kubelka die Eat-Art eher als Kunstgattung praktiziert, die im Wesentlichen innerhalb des Kunsthochschulen-Kontextes und des Kunstbetriebs verortet bleibt, platziert sein Schüler seine Aktion in den Kontext einer gesellschaftlichen Öffentlichkeit, in den agierenden interventionistischen Praxisbereich, der an Künstlerküchen von Daniel Spoerri oder Gordon Matta-Clark erinnert. Froelichs Koch-Kunst erweckt die Tradition der Integrierung von Kunst in den Bereich des Lebens wieder, da bei seinen Abendessen tatsächlich gemeinsam gegessen und, wahrscheinlich im Gegensatz zu seinen anderen Künstler-Koch Kollegen, genossen wird. Gilles Deleuzes Begriff der Deterritorialisierung<sup>133</sup> trifft das Konzept der mobilen Küche genau, denn sie befreit die Koch- und Essaktion aus dem institutionellen, musealen

---

<sup>131</sup> Ebenda.

<sup>132</sup> Elger, 2005, S. 20.

<sup>133</sup> Die Begriffe Territorialisierung bzw. Deterritorialisierung stammen ursprünglich aus einer gemeinsam verfassten Schrift des Philosophen Gilles Deleuze und des Psychiaters und Lacan Schülers Félix Guattari - Anti-Ödipus (1988), bzw. Tausend Plateaus (1992) – zwei Essays aus jener Anti-Ödipus Reihe. Über den Bereich der fachphilosophischen Debatte hinaus, begibt sich Deleuze in die Domäne der Psychologie, ausgehend von dem französischen hoch-konnotierten Begriff ‚désire‘. Der Begriff des Territoriums wird hier in einem sehr weiten Sinne verstanden, der den Gebrauch überschreitet, den Ethologie oder Ethnologie von ihm machen. „Das Territorium ist das Synonym von Inbesitznahme, einer in sich geschlossenen Subjektivierung. Das Territorium kann sich deterritorialisieren, das heißt sich öffnen, sich auf Fluchtlinien begeben, also sich verflüchtigen, oder sich zerstören.“ (Deleuze/Guattari 1992, S. 703-706). Deleuze erörtert in diesem Zusammenhang den gelegentlichen Bedarf der Philosophie, ‚mots

Kontext, schließt sie dabei aber nicht aus. Entscheidend ist die Mobilität und Mobilmachung des Kulinarischen. Die Grenzen zwischen Öffentlichkeit und Privatheit verwischen und greifen ineinander über, in dem das Kochen neue Orte der Verwirklichung findet. Auf bestimmte Art und Weise wird in Froelichs Küche das Exotische nicht zum Exotismus, da er „die Kategorie des Ungewohnten und einverlebten Fremden gastrosophisch umwertet“<sup>134</sup>. Durch die Widerintegration des „entfremdeten Eigenen“<sup>135</sup> wird das Eigene exotisiert – das Fremde bricht diese Aufmerksamkeit.

Bei Froelichs Malzeiten und Kochkursen geht es in erster Linie darum, die Grundprinzipien des Handwerks wieder zu beherrschen und nicht um voyeuristische Speisenkombinationen. Mit der Kritik an der Eventküche und den populären TV-Kochshows, vermitteln seine Kochveranstaltungen den Ursprung und das authentische Know-how, um auch selbstständig in der Küche gestalten zu können. Es geht nicht mehr um pädagogisch motivierte Mitmach-Aktionen der 1970er, sondern um die Verknüpfung didaktischer Kunstvermittlung mit einer interventionistischen Kunstpraxis, die auf die Grenzen zwischen künstlerischem, außerkünstlerischem und lebenskünstlerischem Kochen völlig verzichtet<sup>136</sup>.

Lemke vertritt die Theorie, dass Froelich ganz bewusst gewisse Elemente einsetzt, um aus seiner ‚Restauration a.a.O‘ ein Gesamtkunstwerk zu schaffen, wie beispielsweise durch die puristisch sterile Farbe des weißen Geschirrs (Abb.26), das an den Kunstkontext des White Cubes erinnert; die konventionelle Kunstaustellungspraxis wird so durch konkrete Substanzen inszenatorisch suggeriert. Wieder tritt der Teller als

---

barbares‘, zu schaffen. Er ergänzt, dass er ein englisches Äquivalent des Deterritorialisierten bei Herman Melville vorfindet, es jedoch für notwenig hält, dieses Wort in eine andere Sprache zu transponieren, um neue konkrete philosophische Vorstellungen ausdrücken zu können. Selbstverständlich verwendet er im Laufe seiner nachfolgenden Arbeiten diesen Begriff auch in etlichen abweichenden Kontexten, abgesehen von dem psychologischen Bereich.

<sup>134</sup> Lemke, 2007, S. 91.

<sup>135</sup> Ebenda.

<sup>136</sup> Lemke, 2007, S.92.

Kunsthintergrund oder auch Untergrund auf, der als institutionalisierendes Dispositif auf seine Wirkung aufmerksam macht. Letztlich ist jedes Geschirr signiert und markiert so die Handschrift des Künstlers über sein Werk.

Ein Motiv, das sich durch das Werk von Dieter Froelich und auch durch das Schaffen der hier erläuterten Künstler ziehen wird, ist sicherlich der Teller, welcher daher einer genaueren Untersuchung unterzogen werden soll. Als Untergrund, als Hintergrund, als Leinwand oder als Rahmen: Die verschiedenen Positionen beschäftigen sich erforderlicher Weise mit dem Geschirr auf dem das Essen platziert wird. Durch die geschichtliche Sozialisierung des Essverhaltens, tritt unvermeidlich die Rolle des Geschirrs auch in die gastrosophische Theorie ein. Der eigene Teller gilt als ein Stück Individualität, als ein eigenes „Revier der Oralität“. Gisèle Harrus-Révidi erklärt:

„Der Teller enthält unseren Anteil am Essen, anders gesagt: Das Stück Welt, das uns vorbehalten ist. So stellt der Teller das materielle Symbol unserer Möglichkeit der Selbstdarstellung dar, weil die dunkle Angst vor dem Mangel trotz des gegenteiligen Anscheins, den unsere Konsumgesellschaft erweckt, in einem archaischen Phantasma fortwirkt[...]. Im Grunde ist klar, dass man vom Geschirr erwartet, dass es ein Welt-Fragment aufnimmt und nach außen abgrenzt.“<sup>137</sup>

Demnach setzt sich das Anfüllen dieser Projektionsfläche – die, des Tellers – gleich mit der Aneignung des Inhalts. Die Normierung der Tischkonventionen wird bis heute gerne künstlerisch aufgearbeitet und durch Verfremdungen durchgebrochen. Raap fasst diese Praktik als Methode, vor allem kennzeichnend für neo-dadaistischen und quasi-surrealen Kunstströmungen, auf<sup>138</sup>. Ein unvermeidbares Vergleichsbeispiel ist sicherlich Meret Oppenheims Pelztasse aus 1936 (Abb. 27), dessen weicher Pelz die Lippen des Trinkenden erkennen lassen und sich als Gegenpol zu dem harten Porzellan positionieren soll. Ein anderes künstlerisches Arrangement mit der selben Thematik, die Raap<sup>139</sup> zur Schau stellt, ist die Installation von Petra und Reinhard Heinrichsmeyer in der Lübecker St. Petri Kirche (Abb. 28). Anhand einer Anordnung von leeren weißen

---

<sup>137</sup> Harrus-Révidi, 1996, S.125 .

<sup>138</sup> Raap, 2002, S. 185.

<sup>139</sup> Ebenda, S. 186.



Tellern auf einem T-förmigen Tisch verteilt, illustrieren die Künstler mit ihrem geordneten Setting, den Aspekt der automatischen sozialen Anordnung des gedeckten Tisches, der sozialen Tischordnung. Es wird klar, dass die Tischgebrauchsgegenstände der Tischkultur „den archaischen Trieb kanalisieren“; sie vermitteln zwischen Körper und dem biologischen wie physischen Universum<sup>140</sup>. Ausgedrückt werden hier die psychoanalytisch interpretierbaren Facetten eines kommunikativen Mediums zwischen dem Ich und der Welt, bzw. bei dem christlichen Abendmahl zwischen dem Ich und Gott. Vergleichbar auch mit den Kunstpraktiken von Michael Lingner und Sven Tremper, die das "Pruszkower Rhizom" – ein Geschirr-Service, das zur Verwendung für außergewöhnliche Events bestimmt ist – entwerfen. Auf jedem Teller ist eine philosophische These und eine Frage miteinander kombiniert. Das Service soll speziell auf Vernissagen und Sponsorenessen zum Einsatz kommen und zu intensiven Tischgesprächen anregen (Abb. 29). Darüber hinaus sieht Ulrich Tolksdorf einen strukturalistischen Unterschied zwischen der Speise als Nahrungsmittel, der kulturellen Technik ihrer Zubereitung sowie der Situation der Mahlzeit<sup>141</sup>. Geschirr und Tischdekoration dienen als Dispositif der Gesellschaft, bzw. zur Markierung von sozialem und kulturellem ‚Standing‘.

Wichtig ist es, die Tischkonvention als Relikt der Feudalzeit zu verstehen, da in der Zeitspanne von der Renaissance bis zum Barock, die kulturelle Ausstattung der Tische schon vermehrt als soziale Abgrenzung und als eine politische Bedeutung aufgefasst wurde. Seit der Zeit der feudalen Festtafeln, vermittelt das Essritual die soziale Degradierung; durch königliches Geschirr unterscheidet sich der Imperator von seinen Untertanen und verstärkt die Kluft zwischen dem kulturellen Ereignis der Oberschicht und dem puren Selbsterhaltungs- und Sättigungsbedürfnis der verarmten Masse.

In den konkreten Fällen der beschriebenen Positionen äußert sich die Darstellung des Geschirrs auf diverser Weise. Kubelka deklariert den Teller als Rahmen, als Rahmen der essbaren Metapher, als Spiegelbild der Menschheit. Froelich sieht ihn eher als eine Leinwand auf der die Nahrung zu einem Kunstobjekt komponiert wird und dementsprechend auch signiert werden kann. Letztendlich versteht er, wie man es auch

---

<sup>140</sup> Ebenda.

<sup>141</sup> Tolksdorf in Ebenda.

bei Tiravanija erkennen wird, den Teller einerseits als ein verbindendes Objekt, das sozialisierende Zwecke erfüllt und beinhaltet, aber gleichzeitig auch als ein Relikt der Installationen, das quasi als heroisches ‚objet réanimé‘ im Ausstellungsraum verweilt.

Essentiell scheint es in diesem Zusammenhang zu erwähnen, dass sich Froelichs Oeuvre, vor seinem Konzept der ‚Restauration a.a.O‘, hauptsächlich auf die Plastik konzentriert, vor allem eben auf Geschirr und ähnliche Objekte. An dieser Stelle soll versucht werden, die formalen Merkmale seiner skulpturalen Ensembles in seinen kulinarischen Inszenierungen wieder zu finden. Grundlegend für sein Werk sind Aspekte oder auch Objekte des Alltags; seine Kunst soll keine Botschaft exprimieren, sondern muss jenseits der sprachlichen Übersetzung bleiben: „Nur was man nicht beschreiben könne, rechtfertige es, plastisch formuliert zu werden“<sup>142</sup>. In seinen Skulpturen überholt er Magrittes Referentialansprüche seiner Repräsentationen (Abbildung der Pfeife mit dem Satz im Bild „Ceci n’est pas une pipe“), indem er durch simple Skulpturen und Textstellen die Beziehungen zwischen dem avisierten Gegenstand und seiner Bezeichnung banalisiert. Froelich verzichtet auf die Repräsentation und auf das Abbild, in dem er das Authentische darstellt. Ein Beispiel solcher banalen Plastiken ist eine Pressspanplatte billigster Provenienz, auf der gewöhnliche Buchstaben arrangiert sind, um eine sinnlose Aussage zu formen, wie „Sie gingen fort und später kamen sie wieder“ (Abb. 30). Als triviale Skulptur kann man ebenso Froelichs Wachshohlabgüsse verstehen (Abb. 31); sie sind Gebrauchsgegenstände, die durch den Abguss ihre Funktion verlieren. Dabei kommt es zu einer „Entmaterialisierung durch Verdinglichung“<sup>143</sup>. Die Objekte werden entkleidet; Aura und Existenz werden ihnen geraubt. Mit dem Charakter der seriellen Massenfertigung erscheinen die Objekte gleichförmig und neutral, die Kontextualisierung verschwindet. Dieter Froelich ist ein Skeptiker gegenüber der (Re)-Präsentation, was er aber trotzdem bewirkt, sind Verwirrungen über Abbildungen und Nachbildungen der realen Welt. Dieser Anspruch veranlasst auch die Uninterpretierbarkeit seiner Arbeiten, die Skulpturen werden autonom und überdies

---

<sup>142</sup> Froelich in Elger, 2005, S. 20.

<sup>143</sup> Elger, 2005, S.68.

autark<sup>144</sup>. Sein Restaurantprojekt ist trotz seiner erzieherischen Scheinambitionen von seiner Umgebung unabhängig, deswegen auch mobil – und selbstgenügsam; vielleicht sogar auf niemanden angewiesen, da es als ein intrinsischer tautologischer Organismus auftritt, der durch die Veränderung des Alltags erst Bedeutung freilegt<sup>145</sup>. Froelichs Assistentinnen formulieren dies sehr pointiert: „Eigentlich stören die Gäste auch ein wenig, denn sie bringen immer die ganze Tafel durcheinander.“<sup>146</sup>

Gewiss muss differenziert werden innerhalb der bisher vorgestellten Künstlerrestaurants. Es gibt diejenigen, zu denen auch die Urväter, sprich Spoerri und Marinetti und deren Werke zählen. Sie gehen der Zubereitung von Lebensmittel aktiv nach und benutzen Lebensmittel selbst als Vehikel, um unter anderem ihre Kunst in den Alltag zu transponieren, also dem Publikum näher zu bringen. Darüber hinaus erkennt man jene Gruppierung, zu der auch Kubelka und sein Nachfolger Dieter Froelich gehören, die das Kochen als ein intrinsischen künstlerischen Akt verstehen, diesen lehren und als ‚art for art’s sake‘ oder auch in gewisser Weise – die Konnotation sei hier offen – als ‚l’art pour l’art‘ praktizieren. Grundsätzlich unterscheiden sich diese beiden Bewegungen auch in ihrem experimentellen Charakter. So fällt das ‚menu travesti‘ bei Kubelka und Froelich weg und es kommt zu einer nostalgischen Rückbesinnung auf Tradition und Ursprung. Dies passiert natürlich auch auf einer viel theoretischeren Ebene als bei ihren Vorgängern. (Vielleicht ist das auch als Reaktion auf die Übersättigung der experimentellen Küche zu verstehen, die sich sicherlich im Moment durch einen ‚Rück‘- bzw. ‚Fortschritt‘ Richtung Bio und Slow-food kennzeichnet; eine ‚Anti-Molekularküchen Bewegung‘.) Eine derartige Abwendung von der Avantgarde Küche findet sich auch in der bodenständigen, aber trotz allem teils exotischen Küche von

---

<sup>144</sup> Ebenda, S. 20.

<sup>145</sup> In diesem Zusammenhang kann man Walter Benjamin-Begriffe, wie Aura oder Transzendenz nicht ausblenden. In einem Interview erwähnt dazu Froelich humorvoller Weise: „Mir ist übrigens beim Aufbrennen des ‚Restauration a.a.O.‘ Logos auf mein Geschirr aufgefallen, dass das Wort ‚Restauration‘ die ‚Restauration‘ beinhaltet. Mein Atelier befindet sich ja in Hannover-Döhren, unweit des ehemaligen Hauses von Kurt Schwitters. Vielleicht war das ja ein Schwitters’scher Com merz bank-Gruß.“ (Froelich in Elger, 2005, S.69).

<sup>146</sup> Vera Burmester und Maja Langreder, in Elger, 2005, S.73.

Rirkrit Tiravanija, die im Zusammenhang mit den bisher vorgestellten Künstlern ein neues Licht auf die kulinarischen Kunstaktionen wirft.

### **c. RIRKRIT TIRAVANIJJA**

„Kunst und Essen, die Künstler angesichts des Essens [...] Die Möglichkeit für eine historische Untersuchung und intellektuelle Mutmaßungen sind vielfältig. Für jeden, der heute eine solche Arbeit anfertigen möchte, steht jedoch fest, dass [...] auf jeden Fall die Rede von Rirkrit Tiravanija sein muss.“<sup>147</sup>

Der in Buenos Aires geborene und in Thailand aufgewachsene Künstler Rirkrit Tiravanija, wird vor allem durch seine Aktionen der 1990er Jahre bekannt. Seine Arbeiten sind vielfältig und bieten immer eine Veränderung an: Ein kostenloses Mahl in einem ökonomisch ausgerichteten Kunstbetrieb (303 Gallery, 1992- Abb. 32), ein Vernissagenessen für mehrere hundert Gäste (Kunstmuseum in Luzern, 1994, Secession in Wien, 1993), 24-stündige Öffnungszeiten in Kunstinstitutionen (Kunstverein Köln, 1996- Abb. 33 und 34) oder das Einsetzen von Direktoren, Kuratoren und Aufsichtskräfte als Köche (ICA London, 1993, Hamburger Kunstverein 1993, Kunstverein Ludwigsburg 1997), um nur einige Aktionen und Implikationen zu nennen. Meist sind es Handlungen, bei denen er ein temporäres mobiles Zuhause schafft, Orte an denen er meist Mahlzeiten zubereitet und diese in Galerien bzw. Museen dem Kunstpublikum serviert<sup>148</sup>. Tiravanija bereitet die Speisen zu, bietet sie den anderen an und verbringt mit seinem Publikum Zeit in der Umgebung die er schafft, um so in engstem Kontakt mit seinen Mitessern zu stehen. Sehr adäquat beschreibt auch Raap dieses Phänomen: „Denn je größer die kulturelle Sehnsucht nach ‚Authentischem‘ wird, desto mehr wird gerade das Essen mit seinem höchst urtümlich-existenziellen Charakter

---

<sup>147</sup> Melo, 1995, S.97.

<sup>148</sup> Historische Vorläufer dieser Gattung, auf die sich Tiravanija auch beruft, sind Michael Ashers Installation in der Clare Copley Gallery, Los Angeles, 1974, in der er die Abtrennung zwischen Ausstellungsraum und Galeriebüros aufhebt, oder auch Gordon Matta-Clarks Restaurant ‚Food‘, das er in den Siebzigern mit seinen Künstlerkollegen eröffnet. Ein kollektives Projekt, welches den Künstlern ermöglichen sollte ein extra Einkommen zu generieren, um ihre künstlerische Praxis zu finanzieren, Netzwerke aufzubauen und ihre Arbeit zu präsentieren, ohne sich den Kunstmarkt ausliefern zu müssen.

zu einer Chiffre auch für soziale Nähe, für kommunikative Gemeinsamkeit und für situative Unverwechselbarkeit.“<sup>149</sup>

Tiravanijas Kochperformances, die wahrlich auch als Gesamtkunstwerk gesehen werden können, versuchen systematisch die Abgrenzung eines elitären Zusammentreffens zu verhindern. Wie schon erwähnt, zählt allerdings gerade diese Exklusivität zu der Codierung der Esssitten. Eine Gruppendynamik, die das gemeinsame Essen entstehen lässt, verursacht aber gleichzeitig auch eine Ausschlussgrenze oder eine Zutrittsverweigerung, die einhergeht mit dem Vorenthalten einer Information, bzw. auch dem Vorenthalten eines gemeinsamen Genusses. Ebenso lässt sich auch die egozentrische Komponente der Essensaktivität erkennen, die ein autozentriertes, vielleicht sogar narzisstisches Beziehungsmodell kennzeichnet; der Mensch isst oder isst nicht, aber einzig und allein aus dem Grund seinen Körper unter Kontrolle und in Schwung zu halten. All diesen elitären Konsequenzen der Ernährung versucht Tiravanija auszuweichen, in dem er eine vollkommene Öffnung seinem Publikum zu bieten beabsichtigt. Verstärkt wird die Abwendung der ent-demokratisierenden Ansätze durch die, im Vorhinein mittransportierte Distanz geographischer sowie kultureller Natur des Essens selber. Es kommt zu einer Umkehrung des Elitarismus, denn das Essen passt sich nicht einer westlichen Speisehierarchie an. Das oft servierte thailändische Curry, welches noch eine elementare Rolle spielen wird, bringt dem lokalen Publikum ein anderes Land näher ohne dafür finanzielle Mittel aufbringen zu müssen. Der Künstler, der in diesem Fall eine quasi väterliche verteilende Rolle einnimmt, betrachtet sich selber nicht als eine Autorität, sondern als einen Teil der Gruppe. Tiravanijas Vorstellung des Künstlerbegriffes will sich stark von der Konvention unterscheiden; in dem die Grenzen der Kunst in das alltägliche Leben verschoben werden, nimmt sich Rirkrit Tiravanija zurück und lässt das Leben agieren. Er ist nicht mehr Schöpfer seiner Arbeit, sondern „Initiator, Dienstleistender“<sup>150</sup>. Auf der einen Seite erkennt man klar die Verschiebung der Künstlerrolle in Tiravanijas Werk, andererseits wird der Künstler umso bedeutender, da er in einer Gesellschaft mit abnehmenden Sozialstrukturen dieses

---

<sup>149</sup> Raap, 2002b, S.55.

<sup>150</sup> Steiner, 2001, S.213.

Defizit auszugleichen versucht<sup>151</sup>. Interessant in diesem Zusammenhang ist auch das Kommentar von Andreas Spiegel in dem Katalog zu Tiravanijas Projekt in der Wiener Sezession, das vielleicht gerade diese Rollenverirrungen in Tiravanijas Werk aufklären oder verklären sollen:

„Die Gesetze der Gastfreundschaft verheimlichen das Unzu Hause im Heim. Die Identität des Anderen anzunehmen heißt den Status des Gastes anzunehmen. wenn der Gast kocht, und damit ein Heim ohne Haus im Haus evoziert, gibt es nur mehr Gäste. Ein unheimliches Haus. Wenn der Gast kocht uns sein Heim im Haus des Anderen behauptet, werden die Einwohner dieses Hauses zu Gästen im eigenen Haus. Die Gesetze der Gastfreundschaft sorgen dafür, dass der Gast üblicherweise aller Handlungen enthoben wird, die diese Perversion, die Verkehrung des Bewohners zum Gast im eigenen Haus gestatten würden. Der Gast, der kocht und bedient, ist daheim im verlorenen Haus. Wenn der Gast kocht, ist das Haus verloren und das Gesetz des Hauses außer Kraft gesetzt. Die einzige Hoffnung, das Gesetz des Hauses außer Kraft zu setzen und damit das Regime von Innen und Außen zu perforieren, besteht darin, die Gesetze der Gastfreundschaft herauszufordern.“<sup>152</sup>

Es ist der experimentelle Charakter, der Tiravanija interessiert. Er schafft Kontexte, in denen der Ablauf dem Zufall überlassen wird; es wird keine Dramaturgie geschaffen, sondern eine Kulisse, eine Bühne für ein Zusammenspiel. Wie in einem Rezept, gibt Tiravanija nur die Grundzüge an, wie und was daraus gemacht wird, überlässt er dem Besucher. Auch die Betitelungen seiner Arbeiten als ‚Untitled‘<sup>153</sup> und einige Wörter in Klammer, die meist den Ort oder ein Merkmal der Aktion kennzeichnen, entsprechen diesem Konzept der Undefinierbarkeit bzw. des Zufallsprozesses’. Der anfänglich noch nicht definierte, offene Charakter der Arbeit verlangt nahezu nach einem ‚Ohne Titel’, vielleicht auch, um dem Werk einen provisorischen Titel zu geben. Dem Geschehen wird freier Lauf gelassen; keine Installation hat den selben Ablauf, da die Mitspieler ihn immer verändern können.

---

<sup>151</sup> Krause-Wahl, 2006, S. 149.

<sup>152</sup> Spiegel, Andreas, 2003, in Hermann, 2003, S. 106.

<sup>153</sup> Eine Methode, die auch Félix Gonzalez Torres in seinem Oeuvre verwendet: ‚Untitled’ gefolgt von ein Paar Wörtern in Klammern.

Interessant ist ebenso, dass diese Bühnen als solche von dem Künstler auch erkennbar gemacht werden. Die (Ab)Bildungen von seinen Räumen sind zwar real, da man sie benutzen kann, jedoch bleiben sie nachgebaute Realitäten. Von Außen lassen sich seine Welten immer als Konstruktionen oder als Konstrukte erkennen<sup>154</sup> (Abb.33). Diese Duplikate, vergegenständlichen die Künstlichkeit der Räume, indem sie fragmentarisch die Funktionen andeuten, sie aber nicht komplett kopieren. Die Repräsentation der Rollen, die die Besucher annehmen, wird ebenfalls zum Inhalt der Arbeit, da das Szenario von dem Schauspieler-Besucher miterlebt wird. „(Das Gespielte ist unmittelbar wahrnehmbar, die Realität gibt sich als vermittelte bzw. konstruierte zu erkennen.)“<sup>155</sup> Tiravanija konstruiert so Kontexte, „fitted spaces (just as we talk about fitted kitchens)“<sup>156</sup>, übersetzt Einbauküchen, die komplexer als Theaterbühnen erscheinen, da sie kulturelle Codes, Zeichen und Information enthalten; in Tiravanijas Worten, „metaphors of cultural hybridization“<sup>157</sup> darstellen.

„Ich brauche kein Privatleben, weil es immer privat ist. Ob ich ständig 500 Leute um mich habe oder überhaupt niemanden, ist für mich ein- und derselbe Zustand.“<sup>158</sup> Tiravanijas Absicht ist es nicht nur die Grenzen zwischen dem institutionalisierten und dem sozialen Raum nieder zu brechen, sondern auch jene zwischen Künstler und Besucher. In seinen Werkbeschreibungen bzw. Materialangaben fügt er oft ‚lots of people‘ bei, klarstellend, dass seine Werke ohne Interaktion gar nicht vorstellbar wären. Berühmt wird er durch seine Projekt ‚Untitled (FREE)‘ aus 1992 (Abb. 31), im Zuge dessen er die Galerie 303 in New York im wahrsten Sinne der Wortes umstülpt. Er leert die Büroräumlichkeiten, versetzt diese in den Ausstellungsraum inklusive dem Personal und baut eine provisorische Küche ein. Von Kritikern auch ‚makeshift refugee kitchen‘<sup>159</sup> (Notlager/ Flüchtlingsküche) genannt, in der, wie schon erwähnt, Thai Curry

---

<sup>154</sup> Die Konstruktion der Installation im Kölnischen Kunstverein 1996 ‚Untitled (tomorrow is another day)‘ ist in Form von einer Holzbox klar als ein Außen/Innen markiert.

<sup>155</sup> Steiner, 2001, S.213.

<sup>156</sup> Troncy, 1997 S.30.

<sup>157</sup> Tiravanija in Troncy, 1997, S.30.

<sup>158</sup> Tiravanija, in Hermann, 2003, S.22.

<sup>159</sup> Bishop, 2004.

gekocht wird und sich jeder selbst, bzw. den anderen bedienen kann. Sobald der Künstler nicht anwesend ist, werden die Utensilien bzw. Essens- und Kochreste – von den Besuchern mitgestaltet – zur Kunst. Für Tiravanija erwachen die Gegenstände erst durch die Benützung, erst durch die Spuren des Anfassens und des Verwendens werden Objekte verlebendigt und verändern sich so zur Kunst. In diesem Sinne wirken das Essen bzw. die Kochutensilien als Hilfsmittel, die gesellige Kommunikation zwischen Künstler und Publikum entstehen zu lassen. Jürgen Kisters erkennt ein Muster in den Tiravanija-Besuchern: „Diejenigen, die kurz hineinschauten (weil sie neugierig waren und künstlerisch auf dem Laufenden sein wollten), und die "Langbleiber" (die sich festsetzten und das Angebot wahrnahmen, sich wie zu Hause zu fühlen). Meistens begann es damit, daß jemand erst einmal "schnupperte", um dann gezielt wiederzukommen.“<sup>160</sup> Die Schwelle der Musealisierung, von der auch Carol Duncan spricht, will Tiravanija überwinden. „Museum have always been compared to [...] ‘temples’ and ‘ritual sites’ where ‘secular truth became authoritative truth’“<sup>161</sup>. Auch Emma Barker erkennt die Machtstrukturen der institutionalisierenden Räume einer Galerie oder eines Museums. Sie nennt folgende Regeln des Benehmens: „The ban on touching the works of art, talking loudly, eating, etc.“<sup>162</sup> Diese ideologische Autorität versucht Tiravanija zu besiegen; er will, dass der Besucher im Rahmen des Essens sein Kunstwerk anfasst und laut darüber redet. Louis Althusser, ein französischer marxistischer Philosoph, erörtert dass ‘official apparatuses’<sup>163</sup>, so wie das Museum, „controlled the ‘know-how’ necessary to secure repression and ensure the viability of the existing economic system“. Althussers Konzept unterstützt die Idee, dass Museen zu ideologischen Apparaten werden. Diese sollen Körper und Aktion bewachen. Doch wie noch im späteren Verlauf dieser Arbeit analysiert wird, verschreibt sich Tiravanija genau diesem institutionalisierenden Apparat, in dem sein sozialisierendes Projekt vielleicht gefangen bleibt.

Anfang der 90er Jahre, der Zeitraum, in dem die Hauptaktionen von Tiravanija

---

<sup>160</sup> Saltz, 1996, S.84.

<sup>161</sup> Duncan, 1995, S.7.

<sup>162</sup> Barker, 1999, S.28.

<sup>163</sup> in Freeden, 2003, S. 25.



entstehen, stellt seine legere Attitüde in einer Galerie noch eine Kuriosität dar. Im Zuge einer ‚Guerillakochaktion‘ entfaltet sich der Besucher und beteiligt sich so aktiv am Kunstprojekt: “This unique combination of art and life offered an impressive experience of togetherness to everybody.”<sup>164</sup> Im Vergleich mit seinen Vorgängern, stellt Tiravanija die Tätigkeit des Essenmachens auch als konkrete Möglichkeit einer Lebenskunst dar, zu der jeder befähigt ist. „Wenn du Leben zu Kunst machst, was wäre dann sinnvoller, wenn nicht die Tatsache, dass wir dafür direkt unsere Lebenspraxis nehmen anstatt irgendetwas zur Kunst zu zwingen. Deshalb erschöpft sich die ganze Sache nicht im Servieren von Essen. Das Essen ist ein Art Rahmen und was in diesem Rahmen stattfindet, ist etwas anderes.“<sup>165</sup> In anderen Worten, das Zubereiten und Verzehren von Essen ist ein Dispositif, das dazu dient die sozialen, politischen, ethnologischen, etc. Komponenten zu integrieren. Tiravanija versucht wohl auf diesem Weg sein Publikum darauf aufmerksam zu machen, dass „Essen und Kochen zu jenen konstitutiven Aktivitäten gehören, in denen sich die kulturelle Identität von Lebensweisen widerspiegelt und bildet“<sup>166</sup> und um auf seine eigene nationale ‚Spezialität‘ einzugehen, serviert er thailändische Küche. Bewusst hebt er keine esskulturellen Eigenheiten hervor, sondern kocht seine Thai Currys in einem kooperativen Kontext und erhebt sie zu einem Markenzeichen; dies ruft starke Reminiszenzen an Warhols Campbell Suppen hervor. Die Analogie zu Warhols Oeuvre wird auch im Rahmen der Ausstellung des Galeristen Gavin Brown betont. Er stellt 1994 die Arbeiten der beiden Künstler gegenüber (siehe Abb. 35)<sup>167</sup>, worauf zu einem späteren Zeitpunkt eingegangen wird. Tiravanija interessiert sich für formale Strukturen einer Tischgesellschaft, für ihre partizipative Eigenschaft und dessen Abläufe. Ein Essen zu teilen, bedeutet für ihn auch eine Idee zu teilen. Er bezeichnet diese Zusammenkunft als ‚social pudding‘; 2003 verwirklicht er mit dem gleichen Namen ein Projekt in der Galerie für Zeitgenössische Kunst in Leipzig (Abb. 36), indem eine Infrastruktur für die Herstellung von Pudding entwickelt wird. Auf diese Weise legt das Projekt die ökonomische Struktur der Institution, die von Dr. Oetker finanziell unterstützt wird, offen. Die Mitarbeiter der

---

<sup>164</sup> Kittelmann, 1996 in Saltz, 1996, S.84.

<sup>165</sup> Tiravanija, 1998 in Lemke, 2007, S. 98.

<sup>166</sup> Lemke, 2007, S. 99.

<sup>167</sup> Siehe auch dazu Krause-Wahl, 2006, S.159-162.

Institution stellen in der Ausstellung ein Kopieprodukt aus dem Dr. Oetker-Sortiment her und die Besucher sind eingeladen, eigene Puddingsorten zu kreieren. Das Publikum verbindet auch dieses Mal das Speisen mit dem Künstler; in diesem Sinne verbindet und bindet das Essen die Individuen metaphorisch im Gegessenen, sprich in einem Pot aus Pudding.

Die Nahrung, das Kochen und das Verspeisen werden in Tiravanijas Werk oft als Zeichen für das Aufeinandertreffen unterschiedlicher kultureller Identitäten interpretiert. In einer Ausstellung in New York ‚Untitled, 1992 (free)‘, kocht der Künstler zwei verschiedene Curries; eine scharfe Version aus original thailändischen Zutaten und eine andere, aus lokalen amerikanischen Ingredienzen. Artforum fasst diese Arbeit als eine Reaktion auf den westlichen Umgang mit ethnischen Lebensmitteln auf. „In a subtle critique of the Western tendency to stereotype ethnic products, her served both ‚authentic‘ curry made with Thai vegetables and a New York variant made with local products.“<sup>168</sup> Als sozialer Austausch oder auch als arrogante Beständigkeit wird sein Werk im Laufe der Zeit mehrmals zwischen den Randposition hin und her interpretiert. Insbesondere hinsichtlich seiner Herkunft, sprich seinem religiösen Hintergrund des Buddhismus‘, wird seine soziale Absicht des Austausches auch als ein ‚Geben und Nehmen‘, analog zu dem Verhalten der Bevölkerung, die den Mönchen regelmäßig Essen schenken, aufgefasst. Die Kunstkonsumation ist gratis und kann verspeist bzw. auch wortwörtlich verdaut werden. Das Schenken per se bzw. die Gabe, die bei Tiravanija durch das Gratisverteilen von Essen thematisiert wird, ist auch Teil von Kraynaks Untersuchungen<sup>169</sup>. Das freiwillige Schenken wird dem ‚sich Revanchieren‘ gegenübergestellt. „The weight of a gift continually shifts from giver to receiver, creating reciprocal obligations. A gift also involves an emanation of Eros.“<sup>170</sup> Tiravanijas Werk versichert ihm den Titel des ‚feeders‘<sup>171</sup>, des Ernährers und Erlösers. „Bieten Tiravanijas Kochaktionen Anlass, über das globale Warenangebot oder über die ‚kulturellen Vermischungen‘, die im Essen ihren Ausdruck finden, nachzudenken, so

---

<sup>168</sup> Nesbitt 1992, S.95.

<sup>169</sup> Kraynak, 1998.

<sup>170</sup> Saltz, 199, S. 84.

<sup>171</sup> Saltz, 1996, S.84.

wird in seiner (Selbst)Erschaffung im Gegenteil der buddhistische Hintergrund des Künstlers eingesetzt als Garant für Authentizität und auch politische Integrität.“<sup>172</sup>

Tiravanijas Herkunft und Dasein verkörpert automatisch auch oft ein positives Gegenbild zum westlichen Kapitalismus.

Die Identität Tiravanijas ermöglicht seinen Kritikern, ihn mit der Zuschreibung eines Nomaden, zu stigmatisieren. Eine treffende Bezeichnung, denn sein Werk bezieht sich stark auf Aspekte der Mobilität und auf die zunehmende Kultur der globalen Vernetzung. Er konzentriert sich eher auf die Reisen selbst, als auf die Destinationen. Um diesen Prozesscharakter der Reise zu unterstützen, führt er im Zuge einer Reise ein Kochtagebuch: ‚Untitled 1994 (Barajas to paracuellos garama to torrejon de ardoz to san fernando or coslada to reina sofia)‘. In diesem Projekt fährt er mit einem speziell für diese Gegebenheit hergestellten Fahrrad, ausgestattet mit einem ausklappbaren Tisch, einer Herdplatte und Campingstühlen, durch das Land und hält an, um seine Umwelt und sich zu ernähren. Bruce Hainley vergleicht dieses Werk vergnügt mit Manets 1863 entstandenem ikonenhaften Bild ‚Déjeuner sur l’herbe‘: „As a kind of blueprint (menu?) for a kind of work no one before Tiravanija had the wit or courage to complete-the studio as glen, the artist as nature boy, the nude as esthetic preconceptions stripped away.“<sup>173</sup> Das Fahrrad wird zusammen mit Videos und den Kochdokumentationen in seiner Enddestination, im Museum Reina Sofia in Madrid, im Rahmen der Ausstellung ‚Cocido y Crudo‘ (Gekocht und Roh) (Abb, 37) gezeigt.

Marcus Verhagen, ein Kunstkritiker der englischen Kunstzeitung Art Monthly, bringt Tiravanijas Absichten auf den Punkt, wenn er schreibt: „But as the budget airline, text message and broadband connection become privileged metaphors of 21st-century modernity, many would argue that today’s world is best captured not in one place or another but in the traffic between them.“<sup>174</sup> Tiravanijas Reisekunst geschieht unterwegs und seine Erfassung der Globalisierung passiert für ihn durch die Sprache der Esskulturen. In dem selben Artikel wird weiters besprochen, dass Tiravanijas romantische Vorstellung des Reisens, ihm zu einem Anhänger der Weltverbesserung

---

<sup>172</sup> Krause-Wahl, 2006, S. 146.

<sup>173</sup> Hainley, 1996, S.56.

<sup>174</sup> Verhagen, 2006, S.8.

macht. Seine Arbeit suggeriert, dass Reisen befreiend sei, da der Reisende zu einem sozialen Katalysator wird. Wenngleich man vielleicht an diesem Punkt behaupten kann, dass er sehr bewusst gerade das Essen als Katalysator verwendet und erst durch das Gegessene die Interaktion zu Stande kommt. Tiravanija geht von der Tatsache aus, dass ein Austausch Voraussetzung für einen Reisenden ist, bzw. sieht den Willen zu einem Austausch im Vorhinein als evident. Positiv wie er ist, glaubt er an keine Kommunikationsschwierigkeiten zwischen den Kulturen, zweifelt nicht an den Transitsituationen und versteht seine Werke als mühelose Verbindungen zur Adaptation anderer Kulturen. Um all diese Barrieren so ‚einfach‘ zu überwinden verwendet er das Essen und auch die Musik als Vermittler in seiner kleinen Welt.

### **Relationale Kunst**

Eine Weiterentwicklung der 303 Gallery Installation findet mit ‚Untitled (Tomorrow Is Another Day)‘ (Abb. 33 und 34) in dem Kölnischen Kunstverein statt. Tiravanija baut 1996 eine Holzrekonstruktion seines New Yorker Appartements, das während der Ausstellung frei zugänglich ist, bzw. den Besucher animieren soll es zu benutzen. Tiravanijas Absicht ist es, Situationen zu schaffen, in denen der Besucher sich entfalten und seine eigene Kunst herstellen kann. Diese Kombination aus Kunst und Leben bietet dem Zuschauer einen neuen Zugang und vermittelt eine starke Zusammengehörigkeit, eine ‚togetherness‘<sup>175</sup>, wie es Bishop ausdrückt.

Dieses demokratisierende Element wird von Nicolas Bourriaud, dem französischen Kunstkritiker und Mitbegründer des Palais de Tokyo in Paris, stark thematisiert. In seiner Publikation ‚Relational Aesthetics‘ im Rahmen der Ausstellung ‚Traffic‘, die 1996 im Museum für zeitgenössische Kunst CAPC Bordeaux gezeigt wird, findet der Begriff ‚Relational Art‘ seine Begründung. Tiravanijas Tätigkeit steht in den 90er Jahren im Zentrum einer, vor allem in Ausstellungskatalogen und Kunstzeitschriften veröffentlichten, Debatte<sup>176</sup>, in der die neue Rolle von Künstlern als Initiatoren von

---

<sup>175</sup> Bishop, 2004, S.57.

<sup>176</sup> Siehe dazu auch den Text von Claire Bishop ‚Antagonism and Relational Aesthetics‘ in October 110, 2004 und die Antwort, in Form eines Leserbriefes, von dem Künstler Liam Gillick, „Contingent Factors: A Response to Claire Bishop’s ‘Antagonism and

kommunikativen Beziehungen erörtert wird.

Bourriaud deklariert den theoretischen Horizont der ‚Relational Art‘ vorrangig im Bereich menschlicher Interaktionen und in dessen sozialem Umfeld. Weniger versucht er die Behauptung eines unabhängigen und privaten symbolischen Raumes aufzustellen<sup>177</sup>. Bourriaud versucht eine plausible Theorie für die Kunstwerke zu etablieren, die seiner Meinung nach, einen neuen Trend markieren zu scheinen. Das autonome Kunstwerk der 1960er Jahre entgegnend, betont Bourriaud den interaktiven, benutzerfreundlichen Charakter dieser Kunstströmung. Mit dem Zweck, soziale Bindungen und menschliche Beziehungen zu verstärken, versteht er die ‚Relational Art‘ als ein Mittel gegen die gesellschaftliche Entfremdung. Diese Art von Kunst, die darum bemüht ist, in den relationalen Bereich vorzudringen, indem sie diesen in das Zentrum der Fragestellung stellt, kennzeichnet für ihn jene neue Kunstrichtung.<sup>178</sup> In Bourriauds Augen sind es die Informations- und Kommunikationsströmungen zwischen den Besuchern, die der Künstler durch die relationale Kunst versucht zu verstärken. Dies erfolgt anhand von gewissen Methoden, um kraftvollere Vernetzungen in der Kunst herstellen zu können. Der Kunstkritiker betont die Rolle der Beziehungen zwischen Besucher und Künstler und geht sogar so weit zu behaupten, dass die Form des Kunstwerkes nichtig sei. Anders ausgedrückt: “intra-audience encounters catalysed within a relational art paradigm offer, in contrast with the capitalist system of exchange, affective resonances and revived social connection, which directly contribute to society’s democratization”<sup>179</sup>.

In diesem Sinn, sollte auch Tiravanijas Arbeit eher durch dessen Stilmittel der Interaktion bewertet werden und nicht durch die Form seiner Arbeit. Bourriaud nach, sind es nicht die Objekte die er hinterlässt und nicht der Raum, der den Inhalt seiner Kunst markiert, sondern die performative Eigenheit, die den Prozesscharakter seiner Arbeiten hervorhebt. Der Künstler muss einen Kontext schaffen, in dem Abläufe ermöglicht werden: Eine flexible mobile Küche eignet sich einwandfrei. Die Objekte, die Tiravanija in seinen Installationen platziert, spielen jedoch eine wichtige Rolle.

---

Relational Aesthetics““ ebenfalls in October 115, 2005 Winter.

<sup>177</sup> Bourriaud, 2002, S.14-17.

<sup>178</sup> Bourriaud, 2002, S.14-17.

<sup>179</sup> Svetlichnaja, 2005, S.3.

Bourriauds These entgegen, werden seine ‚objets trouvés‘ wieder in einen Gebrauchskontext gestellt und wiederbelebt. Es findet sozusagen eine Umkehrung der Duchampschen Objekte statt, anstatt die Objekte zu musealisieren oder sie zu Relikten werden zu lassen, werden sie gebraucht. Treffender Weise versteht Rochelle Steiner, Kuratorin des St. Louis Art Museum, seine Arbeitsweise, auf sarkastischer Art, folgendermaßen: „He says: ‚Here is the urinal Duchamp gave you. Now piss in it.“<sup>180</sup> Ähnlich kristallisiert sich auch die Funktionalisierung seiner Gegenstände in einer Ausstellung seines Galeristen Gavin Brown heraus. Um die künstlerische Kontextualisierung von Tiravanijas Werken zu betonen, wird unter anderem Andy Warhols Brillobox einer benutzten Tiravanija Wok-Pfanne gegenübergestellt (Abb. 35). Die Brillobox steht, wie sich dies mittlerweile auch im Gedächtnis des Kunstpublikums verankert hat, für die Konsumgesellschaft mit den entsprechenden Markenartikeln. Der gebrauchte Wok (der auch mit dem Waschmittel der Brillobox gereinigt gehört), im Gegensatz dazu, betont die Differenz der beiden Künstler und deren Umgang mit Alltagsobjekten. Warhol positioniert seine Objekte als Konsumgüter und leere Zeichen, bei Tiravanija sind es hingegen konkrete Gebrauchsgegenstände, die durch ihren Gebrauch und auch Verbrauch mit Inhalten gefüllt, Warhols Arbeit überholen. Durch den aktiven Gebrauch der Töpfe und Kochutensilien überleben diese Objekte die Ausstellungsdauer, sind gleichzeitig aber auch nur für die Ausstellungsdauer von dem Besucher benutzbar. Es entsteht ein interessantes Zwischenspiel im vorhandenen Zeit-Raum Kontinuum. Bourriaud zitiert Tiravanija, der wiederum Wittgenstein zitiert: „Don’t look for the meaning, look for the use.“ (‚Die Bedeutung eines Wortes ist sein Gebrauch in der Sprache‘). Bourriaud versteht dieses Zitat eher im buchstäblichen Sinn. Während Wittgenstein die Bedeutung des Kontextes, in dem die Sprache verwendet wird betont, erklärt Bourriaud, dass der Begriff ‚use‘, bzw. ‚Gebrauch‘ die Undefinierbarkeit der Bedeutung impliziert, welche in diversen Szenarios angewendet werden kann. Wittgensteins Aussage wird demnach umgekehrt, denn Bedeutung wird hierarchisch in diesem Fall über den Kontext gestellt, da der konkrete Gebrauch, die Tätigkeit im Mittelpunkt steht. Als eine Art ‚site‘ wird die Bedeutung zur Verfügung gestellt, um dem Resultat, sprich dem Kontext, zu dienen. Dieses temporale Kollektiv

---

<sup>180</sup> Steiner in Lufty / Gumpert, 1997, S. 152.

der ‚Relational Art‘ versucht neue Lösungen in der Gegenwart zu finden, wendet sich der Kunst der 1960er Jahre ab – sei es John Cages ‚Black Mountain‘ Event oder die sozialen Skulpturen von Beuys, die utopische Konzepte erwirken sollen – um handfestes zu schaffen. „Art, likewise, is no longer seeking to represent utopias,; rather, it is attempting to construct concrete spaces.“<sup>181</sup> Im Unterschied zu den Fluxusaktionen der 1960er Jahre, die die Absicht hatten ihrem Publikum als gutes Beispiel zu dienen, um Veränderung herbeizuführen, schaffen Künstler wie Tiravanija Räume, in denen Veränderungen tatsächlich stattfinden.

Bourriaud definiert die Mittel der kapitalistischen Kontrollgesellschaft; eine Gesellschaft die ihre Macht durch den Kanal der Kommunikations- und Informationssysteme ausübt, die wiederum zu einer Gewinnmaximierung führen soll und gleichzeitig beabsichtigt, Sozialsysteme zu organisieren, um dadurch einen Zustand zwischenmenschlicher Entfremdung herbeizuführen. Als Reaktion wollen Künstler die Lebensbereiche der Menschen, bzw. der Ausstellungsbesucher verbinden, in Bourriauds Augen sind es ‚Realitätsebenen‘ die Künstler wieder miteinander verknüpfen, um die Gegenwart zu retten. Daher auch der Begriff ‚Relational‘, sprich Beziehung schaffend. „Art is taking as its theoretical horizon the realm of human interactions and its social context, rather than the assertion of an independent and private symbolic space“<sup>182</sup>. Um Tiravanijas Arbeit hier wieder einzubinden, möge man sich seine Aussage „Ich brauche kein Privatleben, weil es immer privat ist“<sup>183</sup> in Erinnerung rufen. Tiravanijas Produktionsorte würden dann, nach Bourriauds Theorie, nicht zum Zwecke der Gewinnmaximierung stehen, sondern als ‚social interstice‘<sup>184</sup>, folglich als sozialer Zwischenraum, als Vermittlungsort fungieren. Er beschreibt diese als “a space in human relations which fits more or less harmoniously and openly into the overall system, but suggests other trading possibilities”<sup>185</sup>. In diesem Zusammenhang versteht Bourriaud Tiravanijas Werk als ein

---

<sup>181</sup> Bourriaud, 2002, S.46.

<sup>182</sup> Ebenda, S.9.

<sup>183</sup> Tiravanija, in Hermann, 2003, S.22

<sup>184</sup> „This interstice term was used by Karl Marx to describe trading communities that elude the capitalist economic context by being removed from the law of profit: barter, merchandising, autarkic types of production, etc.” Bourriaud, 2002, S.9.

<sup>185</sup> Bourriaud, 2002, S.16.

großzügiges Angebot, das eine alternative Logik zum Warenfetischismus<sup>186</sup> schafft. Marx befasst sich mit dem Eigenleben der Waren, mit ihrem ‚Fetischcharakter‘, welcher auf den kapitalistischen Tausch zurückgeht, durch den ein hergestelltes Produkt nicht mehr nur einen Gebrauchswert aufweist, sondern auch sein Tauschwert hinzukommt. Dieser Tauschwert verselbständigt sich, so Marx, gegenüber dem Gebrauchswert. Die Produktion im Kapitalismus wird nicht im Interesse der Schaffung von Gebrauchswerten, sondern im Interesse der Schaffung von Tauschwerten beziehungsweise zur Erzielung von Profit betrieben<sup>187</sup>. Dementsprechend werden zwischenmenschliche Beziehungen objektiviert und vergegenständlicht. Janet Kraynak kritisiert Bourriauds Fokus auf den Gebrauchswert. Ihrer Meinung nach, umfasst Tiravanijas Arbeit die Verrückung der Produktion und des Tausches von materiellen Objekten, hin zu dem ebenfalls befremdenden ‚symbolic capital‘, das die steigenden Homogenisierung der Kulturen entpuppt, welche im Zuge des neuen symbolischen globalen Kapitalismus stattfindet<sup>188</sup>. Für Kraynak übertrifft Tiravanijas Arbeit die für sie zu lapidare Zelebrierung des Lebensalltags. Obwohl seine entmaterialisierten Projekte die Strategien der 1960er und 1970er Jahre wieder aufleben lassen, ist zu klären, ob Tiravanijas allgegenwärtige Ubiquität diese Logik überhaupt in Frage stellt und diese nicht einfach reproduziert.

### **Bourriauds Rezeption**

Nicolas Bourriaud löst durch seine Annahme, eine neue Kunstrichtung titulierte zu haben, Rage bei anderen Kritikern aus, so wie etwa dieses, etwas ausfällige Kommentar:

“Bourriaud is a critic rather than a philosopher, an advocate rather than an analyst of these artists, and he is clearly implicated in the commercial and institutional art world.”<sup>189</sup>

Auch die Kunsthistorikerin Claire Bishop bemängelt seine einseitigen Fragestellungen

---

<sup>186</sup> Ebenfalls ein marxistischer Begriff; als Warenfetischismus bezeichnet Karl Marx in seinem Hauptwerk ‚Das Kapital‘ (1867) einen bestimmten ideologischen Zustand gesellschaftlicher Beziehungen im Kapitalismus. Die Produkte menschlicher Arbeit entwickeln für die Menschen unter den Bedingungen der kapitalistischen Produktionsweise ein scheinbares „Eigenleben“. Dieses Eigenleben vergleicht Marx mit der Zauberkraft, die in archaischen Gesellschaften dem Fetisch zugesprochen wird.

<sup>187</sup> [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com).

<sup>188</sup> Kraynak, 1998, S.26-40.

<sup>189</sup> Deuze, 2005, S.18.



in ihrem Essay ‚Antagonism and Relational Aesthetics‘<sup>190</sup>. Wichtiger erscheint ihr, was Tiravanija kocht, wie und für wen, statt nur darauf zu achten, – wie es Nicolas Bourriaud tut – dass der Künstler sein Essen gratis zur Verfügung stellt.

Des Weiteren schreibt Bishop, der ‚Relational Art‘ eine demokratisierende Wirkung zu; sie betont die einseitige und zu komfortable Zusammengehörigkeit, die nach Bourriaud, ‚mikrotopisch‘ eine Gemeinschaft schafft und deren Mitglieder sich durch einander definieren und identifizieren. Auch Krause-Wahl kritisiert an Bourriauds Werk, dass seine Unterscheidungen zwischen den Formen von Relation ungenau seien, da er nur den Stellenwert der Schaffung von Relationen darlegt und die Vielzahl der vorgestellten Werke bloße Abbildungen von diesen Relationen seien<sup>191</sup>. Des Weiteren verwendet Bishop ein Zitat, welches ihrer Meinung nach, die Exklusivität der Werke von Tiravanija unterstützen soll:

“At 303 Gallery I regularly sat with or was joined by a stranger, and it was nice. The gallery became a place for sharing, jocularity and frank talk. I had an amazing run of meals with art dealers. Once I ate with Paula Cooper who recounted a long, complicated bit of professional gossip. Another day, Lisa Spellman related in hilarious detail a story of intrigue about a fellow dealer trying, unsuccessfully, to woo one of her artists. About a week later I ate with David Zwirner. I bumped into him on the street, and he said, “nothing’s going right today, let’s go to Rirkrit’s.” We did, and he talked about a lack of excitement in the New York art world. Another time I ate with Gavin Brown, the artist and dealer. . . who talked about the collapse of SoHo—only he welcomed it, felt it was about time, that the galleries had been showing too much mediocre art.”<sup>192</sup>

Dieses persönliche Zitat eines Kunstkritikers soll Claire Bishops Aussage untermauern, da es im Rahmen solcher Kücheninstallation zwar zu Vernetzungen kommt, diese aber scheinbar nur innerhalb der Kunstszene stattfinden. Die Frage, die sie stellt ist, wer kommt in die Galerie, um sich dieses Werk anzusehen und vor allem, ist es tatsächlich

---

<sup>190</sup> Bishop, 2004, S.51-79.

<sup>191</sup> Krause-Wahl, 2006, S. 152.

<sup>192</sup> Saltz, 1996, S.107.

so demokratisch wie anfangs von Bourriaud gedacht. „This is why Tiravanija’s works are political only in the loosest sense of advocating dialogue over monologue (...) The content of this dialogue is not in itself democratic, since all questions return to the hackneyed nonissue of “is it art?”<sup>193</sup> Tiravanijas Kunst bleibt tatsächlich dem Kunstkontext verschrieben; es bleibt ihm nichts anderes übrig, als unweigerlich auf den traditionellen Kunstbegriff und -betrieb angewiesen zu sein, um diesen hinterfragen zu können. Seine Kunst, die ihren Inhalt aus dem Austausch zwischen den Teilnehmern schöpft, wird von Kritikern auch oft als idealisierte Kommunikation attackiert und ist institutionell vereinnahmbar.<sup>194</sup> Seine Antwort klärt seine Gefangenheit in dem System: „I think about all those things – to critique the institution, you always have to be in it.“<sup>195</sup> Demnach lässt er sich, trotz seines Willens dies nicht zu beabsichtigen, von seinen Gegnern, vollkommen in einen konsumistischen, immer Neues fordernden und bietenden Kunstbetrieb, einordnen.<sup>196</sup>

Wenngleich Tiravanijas Werk von einer rhetorischen “open-endedness” und Besucher-Emanzipation gekennzeichnet ist, beschneidet schon im Vorhinein die Struktur seiner Arbeit deren Ergebnisse.<sup>197</sup> Bishop geht sogar so weit zu behaupten, dass sich seine Kunst nur deshalb von ‚Entertainment‘ unterscheidet, da sie in einer Galerie gezeigt wird. Diese Spektakelkultur die Rirkrit Tiravanija betreibt, wird durchgehend, in dem von Bishop verfassten Artikel, als naiv und rein affirmativ dargestellt. Natürlich lassen solche Aussagen die Kunstwelt nicht ruhen, und selbstverständlich erscheint eine Reaktion auf diesen Essay in derselben Zeitschrift einige Ausgaben später von dem Künstler Liam Gillick:

“The uncritical reinforcement of leading market figures and the analytical peculiarities that remain from Claire Bishop’s days as a journalist cannot be disguised in her recent essay “Antagonism and Relational Aesthetics”. [...] a text has been produced that undermines the usually high standards of October in relation to its checking of sources, reference points, and the application of critical

---

<sup>193</sup> Bishop, 2004, S. 68.

<sup>194</sup> Steiner, 2001, S.212.

<sup>195</sup> Tiravanija in Troncy, 1997, S.30.

<sup>196</sup> Steiner, 2001, S.212.

<sup>197</sup> Bishop, 2004, S. 69.

methods to contemporary cultural discourse. These standards have been replaced by shallow techniques more familiar in a right-wing tabloid newspaper.”

Mit einer scharfen Kritik einleitend, fährt Liam Gillick fort, in dem er den Anlass von Bishops Kritik erklärt. Bourriauds Buch über die ‚Relational Aesthetics‘ wird ab dem Zeitpunkt der Publikation zum Produkt der Debatte, vor allem auch weil dieses Buch Resultat von informellen Diskussionen zwischen Bourriaud und einigen erwähnten Künstlern ist. Die meisten involvierten Künstler, so wie auch Bourriaud selbst, haben seit der Publikation ihre Meinung zum Teil geändert oder verfeinert. Das Buch enthält tatsächlich Inkohärenzen und Widersprüche; ähnlich wie Revolutionen, die einer Theorie folgen, um in einem Zerrbild dieser Theorie unterzugehen. Anlässlich der Ausstellung ‚Traffic‘ in Bordeaux veröffentlicht die Presseabteilung des Museums eine falsche Aussage und definiert die Ausstellung als einen “interaktiven-barocken-Konzeptionalismus“<sup>198</sup> Bourriaud hat keine Wahl und muss sich im Namen der Künstler die sich durch diese Beschreibung – ihre Arbeit sei nicht komplex genug – bedroht fühlen, verteidigen, bzw. eine neue allgemeingültige Theorie aufstellen. Die Gefahr solch einer Post-Theorie ist ganz klar: Da es sich um verschiedene Künstler handelt, die zwar zweifelsohne mit ähnlichen Herangehensweisen und Konzepten arbeiten, jedoch nicht explizit aus einer Bewegung oder aus einem aktiven Zusammenschluss stammen, erscheint die nachträgliche Bezeichnung teils inkohärent. Gegen Bishop, die Tiravanijas Arbeit in der 303 Gallery in New York als Essen und Müll bezeichnet, währt sich Gillick gekonnt. Bishop versuche einzelne Elemente der Arbeit zu verstehen sieht diese aber nicht als Einheit. “She has been taught to reject such a substitute auratic object, yet she returns again and again to a desperate search for the singular auratic signifier to covet and assess in the manner of an enlightened collector in search of a “souvenir” to retain from the work of an interesting and socially conscious artist.”<sup>199</sup> Gillick beschreibt sinnbildlich das Cover des Bourriaud Buches (Abb. 38), das eine Frau zeigt, die alleine in einer Installation von Rirkrit Tiravanija sitzt und liest: „No party, free food, or good times are on show. It would have been useful if Claire Bishop had done a little bit of the same before embarking on such a depressing text that leaves Bourriaud’s complex and

---

<sup>198</sup> Gillick, 2006, S. 97.

<sup>199</sup> Gillick, 2006, S. 102.

serious book to float free from serious critique.”<sup>200</sup>

Welchen Einfluss nun Rirkrit Tiravanija tatsächlich auf die Kunstwelt hat, lässt sich wohl an dieser regen theoretischen Diskussion zwischen Künstlern, Kunsthistorikern und Kritikern ablesen – und all das nur wegen seiner ‚Kocherei‘. Eines ist sicher, Tiravanija wird geradezu enthusiastisch gefeiert, bzw. auch aus den selben Gründen vehement attackiert. Seine Arbeiten stellen mit Sicherheit für viele eine Lösung der gesellschaftlichen Entfremdung dar, dank seiner Interaktionen, der unmittelbaren Kommunikation und der Erlebnisse in seinen Mikrokosmen. Tiravanija ist sich der Kritik bewusst und gliedert diese auch in die Produktion seiner Arbeit ein. „Es spielt keine Rolle, ob Rirkrit wirklich so ist, ob er oder seine Arbeiten tatsächlich all diese Erwartungen erfüllen, dennoch sind, beziehungsweise werden sie zum konstitutiven Bestandteil seiner Arbeit.“<sup>201</sup> Interessant ist auf jeden Fall, wie er mit den ideologischen Be- und Zuschreibungen der Kunstkritik umgeht und (re)agiert. Seine realen Realitäten treten dem Zuschauer als Inszenierungen entgegen; „Die wirkliche Welt ist zu viel für Rirkrit. Also schafft er sich eine Parallelwelt“<sup>202</sup>, schreibt sein Galerist Gavin Brown. Tatsächlich handelt es sich um Simulacra<sup>203</sup>, um Abbildungen die vielleicht als Schemen für eine Gesamtheit stehen sollen. Das Resultat ist ein klassisches: Es kommt zu einer unmöglichen Unterscheidung zwischen Original und Kopie, Vorbild und Abbild, Realität und Imagination, und zu einer allgemeinen „Referenzlosigkeit“.

Dieser Effekt kann auch der Grund sein, warum Menschen ein zwiespältiges Erlebnis bei den Tiravanija-Encounters empfinden. Gavin Brown merkt weiters in einem Katalog zu den Arbeiten an: „Am Ende verlasse ich Rirkrits Arbeit immer deprimiert. Wo waren

---

<sup>200</sup> Ebenda, S. 106.

<sup>201</sup> Steiner, 2001, S.213.

<sup>202</sup> Gavin Brown in Hermann, 2003, S.22.

<sup>203</sup> Ein Begriff den Jean Baudrillard prägt, bzw., weiterentwickelt (ursprüngliche Bedeutung aus dem Lateinischen Wort simulacrum leitet sich über simulo „Bild, Abbild, Spiegelbild, Traumbild, Götzenbild, Trugbild“ von simul „ähnlich, gleich“ ab). Er unterscheidet verschiedene historische Formen von Simulakren (Imitation, Produktion, Simulation) interessiert sich jedoch besonders für das Simulacrum der durch die Massenmedien bestimmten Gegenwartsgesellschaft.

die Hoffnung und das Gemeinschaftsgefühl?“<sup>204</sup> Um den ewigen Streit der Reaktionen auf sein Werk zu relativieren, schreibt Laura Hoptman, ehemalige Kuratorin des MoMA New York: „He puts his arms out in a kind of welcoming manner. It might be a confusing and quizzical experience, but it’s not a negative one.“<sup>205</sup> In dem Zusammenhang der vorliegenden Arbeit ist jedoch anzumerken, dass Tiravanija eben durch die Komponente des Essens anerkannt, bzw. populär geworden ist, für ihn selbst aber die Nebenerscheinungen des gemeinsamen Speisens im Mittelpunkt seiner Arbeit stehen. Durch die Interaktion seiner Besucher wird sein Vorhaben erst aktiviert. Als dezidierter klassischer Eat-Art Künstler kann er, in diesem Sinn, nicht mehr bezeichnet werden, da er die Lebenskunst doch auf ein neues Niveau bringt, genau wie es auch Harald Lemke gekonnt ausdrückt „bleibt Tiravanijas Lebens-Kunst zu letzt doch kunstmäßig“.<sup>206</sup>

#### **d. PAUL RENNER**

Ob die Kunst des Österreichers Paul Renner nun kunstmäßig ist oder doch Lebenskunst sei, soll noch geklärt werden. Eines ist sicher er schließt sich der Tradition des Gesamtkunstwerks seiner Vorläufer an und im Unterscheid zu Tiravanija, der eher im Hintergrund agiert, tritt Renner als herausfordernder Zeremoniemeister und Herrscher seiner Inszenierungen auf. Er arbeitet seit den 1970er Jahren an der Verknüpfung von Malerei, Kulinarik, Musik und Literatur im Medium von einem, wie eben erwähnt und von ihm auch als solches bezeichneten – ‚aktionistischen Gesamtkunstwerk‘<sup>207</sup>. In Einzelausstellungen und Soirées inszenierte er sein "Theater der Dekadenz", bei dem diese verschiedenen Bereiche ineinander kulminieren. Höhepunkte seiner Arbeit sind das dreiwöchige Bankett ‚The Hell Fire Dining Club‘ in der Kunsthalle Wien 2004 und 2006 der sechstägige ‚Hardcore Diner‘ in der Leo Koenig Gallery, New York. 2007 realisiert Paul Renner zusammen mit dem Architekten Gundolf Leitner von SQUID für

---

<sup>204</sup> Brown, in Wolfs, 1998, S. 33.

<sup>205</sup> Hoptman, in Lufty / Gumpert, 1997, S.152.

<sup>206</sup> Lemke, 2007, S.99.

<sup>207</sup> Renner, 2008

das Kunsthaus Bregenz ein ‚Theatrum Anatomicum‘, (Abb. 39 und 40) in welchem 150 Personen Platz finden und an mehreren Tagen kulinarisch-theatralische Exzesse erleben<sup>208</sup>. Das ‚Spiel um Sensibilisierung und Geschmackserlebnisse‘<sup>209</sup>, wie es die Vorarlberger Nachrichten beschreiben, das Renner allerdings selber als ‚Gastrotheater‘ auffasst, explodiert nahezu in einer Ekstase. Interessant ist gewiss, dass Renner einer der wenigen Künstler ist, der ebenso wie es die vorliegende Arbeit beabsichtigt, das Kunst-Kochen als tatsächlichen Kunsttrend auffasst, und schon 1998 eine Konferenz in seiner Heimatstadt Bregenz organisiert ‚Vakanz 98‘ oder auch ‚Mahlzeit‘, ein Festival, an dem siebzehn Tage lang diverse Koch-Performer auftreten, wie Ferran Adrià, Daniel Spoerri oder Eckart Witzigmann<sup>210</sup>. Renner lernt bei dieser Veranstaltung auch die ‚spleenigen Briten‘<sup>211</sup> Medlar Lucan und Durian Gray kennen, mit denen er zusammen ein Kochbuch publiziert: ‚The Decadent Cookbook‘, das auf das zentrale Thema in Renners Werk hinweist: Die Dekadenz. Ein extravagantes, kleines, unscheinbares schwarzes Taschenbuch, eher einem Roman gleichend, enthält bizarre historisch anmutenden Rezepte, wie zum Beispiel die kulinarischen Kompositionen der Tafeln des Caligula oder auch die Essgewohnheiten des Marquis de Sade. Seit 1995 wird er von den beiden erwähnten Briten begleitet, Lucan, der heute als Professor für italienische und französische Literatur in Oxford tätig ist und Gray, der an der Kunstakademie in Devon lehrt. Die gemeinsam verfasste ‚Food Bible‘, wie auch das dazupassende Event des ‚Hell Fire Touring Clubs‘, fungieren als „sinnlicher Führer durch Europas Eingeweide“<sup>212</sup>. Es entsteht ein sehr mystisches Werk gefüllt mit vergessenen Rezepten und Sitten der Vergangenheit: „Eines der extremsten und luxuriösesten Artefakte unserer Zeit“<sup>213</sup>, als solches von einer Reise-Zeitschrift beschrieben. Sozusagen eine Reise durch schizogeographische Räume, auf den Spuren einer geheimen Kulturgeschichte, die diese enthüllen will. Der ‚Hell Fire Dining Club‘ entspricht ganz

---

<sup>208</sup> Eine genauere Dokumentation seiner Projekte findet man unter [www.paulrenner.net](http://www.paulrenner.net).

<sup>209</sup> Dietrich, 2005,

<sup>210</sup> Eckart Witzigmann gilt als einer der weltbesten Köche, vor allem wegen dem Titel ‚Koch des Jahrhunderts‘, den er von Gault-Millau erhält. Er bringt als erster die französische Nouvelle Cuisine in den deutschsprachigen Raum.

<sup>211</sup> Christoph, 2004, S.46.

<sup>212</sup> Nitz, 2006/2007, S.66.

<sup>213</sup> Ebenda.

den Vorstellungen eines geheimen englischen privaten Gentleman Clubs, der aber trotz seiner variierenden Teilnehmer tatsächlich immer wieder auf kulinarische und gastrosophische Afficionados trifft. Eine Tatsache, die wahrscheinlich noch deutlicher den elitären Zirkel der Dekadenz unterstützt. Sinnbildlich sollen Gulasch mit Blattgold oder Lippizaner-Weißwurst an orgiastische Zeremonien des Überflusses erinnern. Hauptsächlich wird verlangt, Essgewohnheiten abzulegen, den Ekel zu überwinden, um letztlich doch auf den Geschmack zu kommen. Folglich eine Weiterentwicklung des ‚menu travestis‘ von Spoerri, das hier aber trotz seiner ekelerregenden Ansicht, schmecken darf und soll. Ein Höhepunkt des ‚decadent dinings‘ ist die Ausstellung in der Kunsthalle Wien am Karlsplatz, dessen Glaskubus in vier Räume aufgeteilt, sich in ein dreiwöchiges, abends gastronomisches Theater und tagsüber zu einem Ausstellungsort, verwandelt (Abb. 41 und 42). Dieses überkomponierte Sammelsurium besteht aus ‚dem Teatro anatomico‘, welches in Bregenz noch verfeinert wird, der ‚zabbracca‘, einer luxuriösen Kreuzung von Bibliothek und Speisesaal, die mit esoterischen Büchern, Hallstatt-Schädeln, Wunderkammer-Objekten und mit an der Decke hängenden, 163 Stück original Fischeskelett-Präparaten, bestückt ist; der ‚Pharmazie‘ die als Einblick in eine chinesische Apotheke aus Suzhou aus dem 19. Jahrhundert auftritt, „wo Köche Rohmaterial von den städtischen Märkten in Traumgebilde, Astralvehikel und Skulpturen der Geist Schnittstellen transformieren“<sup>214</sup>; und letztlich dem Visionarium, in dem die kulturelle Landkarte des „Hell Fire Touring Clubs“ von Renner in unsichtbarer Tinte gezeichnet ist. Als Probelauf für ein kulinarisches Theater, das in den darauf folgenden Jahren weiterentwickelt werden soll, stößt Renner mit seinem Höllenfeuer Diner in der Kunsthalle Wien, und dem ‚erklärten Vertreter des Dandyismus, Gerald Matt, auf offene Ohren‘<sup>215</sup>. Mit einer gebührenden Vorbereitung entsteht dieses *über*-gestaltete Event, das auf unkonventionellste Weise seine Gäste bewirtet.

Ein nächster elementarer Schritt ist die Zehnjahresfeier des Kunsthhauses Bregenz (KuB) am 7. Juli 2007, für die Renner ein Restaurant-Theater in Form einer Schweinsblase, das

---

<sup>214</sup> Renner, 2003.

<sup>215</sup> Christoph, 2004, S.46.

aber ebenso auch einem Totenkopf ähneln könnte, baut (Abb. 39) . Auf drei Ebenen mit 15 Metern Höhe sitzt das Publikum sich gegenüber und starrt auf den Seziertisch hinunter (Abb. 40); ein Zitat der ehemaligen Auditorien des 16. Jahrhunderts, in denen Professoren zu wissenschaftlichen Zwecken vor Publikum sezieren. Gleichzeitig erinnert es grotesker Weise aber auch an die Sezier-Sessions des Gründers der Blockbuster-Ausstellung ‚Körperwelten‘ Gunther von Hagens, der durch seine öffentlichen Autopsien in London 2002, trotz Verbot der britischen Regierung, für Furore sorgte. In Form eines Life-Events vollbringt der Alibi-Arzt auf sehr kontroverser Weise, Eintrittsgelder verlangend und übertragen vom englischen Fernsehen, die erste öffentliche Sektion an einem Menschen seit 170 Jahren, die eher die Schaulustigen zu befriedigen scheint. Die Bedürfnisse der naturwissenschaftlichen Wissenslust der Aufklärung verschieben sich in der Informationsgesellschaft zu einem Voyeurismus und verlieren selbstredend den Respekt gegenüber Leben und Tod. Vielleicht als Persiflage zu verstehen, regt der Künstlerkoch Renner auch die Schaulust des Publikums an; schon die Sitzordnung, die wie in einem antiken Amphitheater angelegt ist, das gedrängte Zusammensitzen und der steile abwärts gerichtete Blickwinkel verursachen eine automatische Neugierde. Ganz im Sinne des historisch anatomischen Theaters wie auch der moralisch eher unvertretbaren modernen Version des Gunther von Hagens, sezieren Renner inmitten seiner Audienz die Seh- und Essgewohnheiten der Gesellschaft. Überdies wird auch das Finale des Theatrum Anatomicum von Paul Renner gemeinsam mit seinem Vorbild und Lehrer Hermann Nitsch gestaltet; dabei wird die Anatomie und Topographie der Körper und Speisen erforscht, angelehnt an Nitschs Orgien Mysterien Theater und an Renners kulinarischen Theater, vereinen beide exzessive Elemente zu einer symbiotischen Aktion (Abb. 43).

Generell kann behauptet werden, dass Renner einerseits, die historisch-gewachsenen Codierungen sezieren, um diese aufzulösen – daher auch die Vorliebe der traditionalistischen Speisen – und andererseits anhand des dekadenten Überflusses, die ungesättigten Esstribe der Schaulustigen überstrapaziert. Demgemäß werden an sechs Abenden, hier ganz im rennerschen Prinzip, gastronomische, philosophische und gesellschaftliche Dynamiken zusammengeführt und zu einem organischen Gesamtkunstwerk komponiert, das auf barocke Weise einer pompösen Oper gleicht. Der



Bau erinnert, abgesehen von den anatomischen Theatern, womöglich an ein postmodernes Panoptikum, welches auf Michel Foucaults Buch ‚Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses‘ aus 1975 zurückgeht. Ausgehend von den Entwicklungen der modernen Strafsysteme im Europa des 17. Jahrhunderts, führt seine Argumentation zu einer Auseinandersetzung mit dem Subjekt der Gefangenen. Mittels derselben programmatischen Strategie führt Foucault seine Theorie fort und widmet dem Panoptikum, einem von Jeremy Bentham entwickelten Architekturplan aus dem 19. Jahrhundert, ein eigenes Kapitel und endet bei allgemeingültigen Theorien der Disziplinargesellschaft. Das Panoptikum des englischen utilitaristischen Philosophen stellt ein kreisrundes Gefängnis dar, in dessen Mitte sich ein Turm befindet, aus dem heraus die Wächter die Gefangenen unter permanente Kontrolle stellen. „Denn die Überwachung beruht zwar auf Individuen, doch wirkt sie wie ein Beziehungsnetz von oben nach unten und nach den Seiten. Dieses Netz ‚hält‘ das Ganze und durchsetzt es mit Machtwirkungen, die sich gegenseitig stützen: pausenlos überwachte Überwacher.“<sup>216</sup> Diese automatisierte und auch standardisierte namenlose Macht des allumfassenden Blickes, übernimmt in Renners ‚Theatrum Anatomicum‘ die Küche. Die Küche ist die Bühne und bildet ein konzeptuelles Konstrukt. Ein Mittelpunkt, der die heutigen aufklärerischen Phänomene der Gesellschaft enthüllt, ein Ort, an dem sich Speisen sezieren lassen, um ihre Kontextualität zu verstehen und schlussendlich ein Kontext, indem heutige interdisziplinäre Aktivitäten zusammenfinden. Ein interessanter Ansatz ist auch der Rückblick den Frederick Kaufman, zur Einleitung seines Buches ‚Alles was lebt, isst‘ unternimmt. Die Schwerpunkte der Anatomie bis in das 19. Jahrhundert liegen aus seiner Sicht in den Bereichen des Magens, des Darmes und der Eingeweide. Der Verdauungstrakt als mythische ‚Triebkraft des Lebens und der Persönlichkeit‘<sup>217</sup> führt soweit, dass Brillat-Savarin in seiner Enzyklopädie der Gourmandise, der ‚Physiologie des Geschmacks‘ – vielleicht eher ironisch – behaupten kann, Gasterea sei das mythologische Wesen, zuständig für die Tafelfreunde und für die Verdauung, die vergessene zehnte Muse<sup>218</sup>. Ebenso mythisch und auch rätselhaft

---

<sup>216</sup> Foucault, 1975, S. 228.

<sup>217</sup> Kaufman, 1996, S. 16.

<sup>218</sup> Ebenda.

erscheint Renners Gastrotheater, in dem er zitathaft an aufzudeckende Traditionen erinnert und immer wieder neue Möglichkeiten offen lässt, um seine Happenings zu deuten. Spannend ist in diesem Zusammenhang, dass ebenso wie früher, der Magen im Mittelpunkt steht bzw. nun die Küche das Zentrum bildet. Die Küche als neuer Magen der Menschheit wird hier seziert, um jahrelange Mythen aufzudecken.

In Renners Kulinarischem Theater können 133 Personen interaktive Prozesse miterleben: Das esslustige Publikum kann unter anderem die Zubereitung von Speisen in Echtzeit mitverfolgen, die zugleich auch als Projektionsfläche dienen, mit von oben auf das Essen projizierten Filmen. Die Audienz sitzt während dieser Schau in einem architektonischen Kunstwerk auf Unikat Sesseln (Abb. 44 und 45), die eigens in Bali angefertigt wurden und später zum Verkauf gelangen. In dieser Idee des Gesamtkunstwerks, vereinen sich alle Empfindungsebenen gleichzeitig und eskalieren geradezu „bis hin zur Selbstauflösung“<sup>219</sup>, wie Renner selbst erklärt. Renner feiert immer mit bei seinen Events, trinkt, raucht und isst, alles Aktivitäten die zu dem Fest der Vergänglichkeit gehören, nimmt aber dafür auch seine eigene Vergänglichkeit in Kauf: „Ein lebendes Memento Mori, das sich selber inszeniert.“<sup>220</sup> Seine lange Vorgeschichte mit Hermann Nitsch lässt schon seine Inspiration erahnen; Nitschs dionysische Aktionen kulminieren in Renners Werk. Er interessiert sich für „those historical moments when the culture becomes so refined that it falls back into itself“<sup>221</sup>. Die von Renner geprägte ‚Dekadenz‘, erfasst der Brockhaus als „ein(en) Begriff zur Bezeichnung historischer Entwicklungen von denen behauptet wird, sie bedeuten Verfall“, sich auf die etymologische Herkunft des Wortes beziehend, *de* ‚ab‘ und *cadere* ‚fallen‘. Gemeint ist ein kultureller Niedergang genauso wie auch eine Literaturentwicklung am Ende des 19. Jahrhunderts: Die Dekadenzdichtung, wie die Schriften eines Lord Byrons oder Baudelaires, die eine freie autonome Ästhetik im Gegensatz zu einer Welt von festgefahrenen Moral- und Wertvorstellungen vertritt. Im modernen Sprachgebrauch wiederum wird die Dekadenz gleichgesetzt mit Verschwendung oder Übermaß. Ein

---

<sup>219</sup> Renner in Bracharz, 2007, S.21.

<sup>220</sup> Heinzel, 2007, S.18.

<sup>221</sup> Renner in Fisher, 2006.

ungreifbarer Begriff also, der aber in Renners Werk auf klärende Antworten stößt; Handlungen um den körperlichen Verfall im Sinne einer Selbstauflösung zur Schau zu stellen und am Ende des ‚Großen Fressens‘ den kulturellen Niedergang der Gesellschaft preiszugeben, angekommen an der Spitze der obszönen Übersättigung, die längst das Ernähren als existenzielles Grundbedürfnisse überwunden hat, jenseits der Erhaltung der biologischen Körperfunktion. „Vor Dekadenz kommt immer Langeweile“, schreibt die Presse<sup>222</sup>. Doch angesichts dessen, dass Dekadenz mittlerweile omnipräsent geworden ist und mit den entsprechenden finanziellen Mitteln mühelos konsumiert werden kann, wirft die Arbeit Renners selbstverständlich Fragen auf. „Doch wahre Dekadenz zu entdecken ist schwierig geworden. Kaum eine Erfahrung, die einst als dekadent galt, kann heute nicht mühelos konsumiert werden – im nahen Swingerclub oder im Top-Restaurant.“<sup>223</sup>

Dieses Übermaß an Dekadenz, das Renner erzwingt, stellt offensichtlich Elemente der Etikette in Frage, die bei einer Tischgesellschaft oder hier einer Küchengesellschaft, nicht fehlen dürfen. In einem moralisch fragwürdigen Environment, das zu einer Art Voyeurismus anregen soll, werden hier Lüste und Begierden, die nahezu sexuell erscheinen, in diesem „Monument des Rausches“<sup>224</sup> vorangetrieben. Aufschlussreich hierzu ist die Geschichte der Etikette, die ab der Neuzeit die Scham- und Peinlichkeitsschwellen durchsetzt. Seit dem 16. Jahrhundert wird die Nahrungsaufnahme stetig diszipliniert, was zugleich selbstredend mit einer sozialen Differenzierung einhergeht. Die Verfeinerung der Sitten erreicht ihren Höhepunkt schließlich in der Rokoko-Zeit, die eine Veredelung der Essmanieren nährt und im selben Moment auch eine Sehnsucht nach dem Gegenteiligen erweckt. Desgleichen verhält sich die Malerei dieser Zeit, die eine Sehnsucht nach dem Primitiven, durch das Genre der „Schäferszenen“ ausdrückt, das den Wunsch nach einem einfachen, ländlichen Leben verdeutlicht<sup>225</sup>. Renner verwendet dieses geschichtlich und kulturell angeeignete Wissen und alterniert diese Konventionen, indem er die höfliche Umgangsform, die sich sonst eher auf zwischenmenschliche Beziehungen beschränken,

---

<sup>222</sup> Nowak, 2004.

<sup>223</sup> Ebenda.

<sup>224</sup> Heinzl, 2007, S.18.

<sup>225</sup> Siehe Raap, 2002, S. 183.

in Bezug zu den Essmanieren, aber auch den Kochmanieren, setzt. Eine Möglichkeit, um ganz in der Tradition seines Künstlerkollegen Kubelkas, (beide stammen aus Österreich) aufzuzeigen, wie dominant die Codiertheit des Essens und des Essensvorbereitens tatsächlich ist. Bedeutend sind in dieser Gegenüberstellung die Unterschiede der Ausführung: Peter Kubelka, der zwar seine Theorie praktiziert, verdeutlicht seine Ansichten eher auf einer theoretischen Basis mit visueller Unterstützung. Paul Renner hingegen verhüllt seine Aussagen in unmittelbare Taten, bringt die ‚kulinarische Intelligenz‘<sup>226</sup> durch das Ventil von visuell-oralen Trieben im Affekt dem Publikum näher. Bei Renner, im Gegensatz zu Kubelka, wird wortwörtlich ‚die Weisheit mit den Löffeln gefressen‘.

---

<sup>226</sup> Ein Begriff, den Jürgen Dollase, der bekannte Frankfurter Allgemeine Zeitung-Kritiker, als Titel seines Buches wählt: Der Autor versucht ein kollektives Bewusstsein gegenüber dem täglichen Essen zu entwickeln. Kulinarisch zu denken, heißt für ihn ganz pragmatisch Rezepte sinnvoll zu interpretieren und zu variieren, dadurch ein Qualitätsbewusstsein zu erreichen, um schlussendlich Nahrung und Genuss intensiver zu erleben. (Siehe Dollase, 2006).

## V. Die *Nach-Speise*: Rückblicke und Schlussbemerkungen

Anknüpfend an die Unterschiede zwischen Kubelka und Renner, erscheint es an diesem Punkt notwendig, die vorgestellten Künstler nun noch einmal Revue passieren zu lassen. Wie schon erwähnt, kann man die Künstler unter dem Aspekt der Durchführung, anhand des gewählten Mediums vergleichen; Renner, um mit dem letzten und extremsten Beispiel zu beginnen, verwendet die Gier und Lust am Kochen, die in unreflektierten Kochformaten von diversen Kochshows zu denen auch Tim Mälzer oder Jamie Oliver gezählt werden können, und stülpt die moralischen, wie auch ästhetischen Erwartungen eines Zusehers um. Die Popkultur einer Kochshow oder einer Kocharena wird in Renners Prinzip transponiert und enttäuscht. In einer Explosion an Sinneserlebnissen, im Zustand des Deliriums und/oder der Ekstase, bringt Renner die Hirngespinnste des Publikums an die Oberfläche. Konträr dazu erscheint Kubelkas Arbeit; er ist es der als erster bildender Künstler außerhalb des gastronomischen Ausbildungssystems das Essenmachen und das kontextuelle Kochen als akademische Disziplin an einer Kunsthochschule etabliert. Seine Kochvorlesungen bleiben im theoretischen Bereich verhaftet, obwohl er durch Improvisations-Techniken immer wieder visuelle Anregungen einbringt. Das handwerkliche Denken wird auf das Niveau der philosophischen Reflexion gehoben, seine Essensmetaphern verlangen nach einer neuen methodologischen Lesensart, anklingend an Onfrays Credo: „Die zubereitete Nahrung ist eine Botschaft, ein Symbol, ein zum Lebensmittel gewordener Diskurs.“<sup>227</sup> Es verlangt nach Entschlüsselung und wissenschaftlicher Analyse, die aber stets an Kubelkas Person gebunden ist, da er derjenige ist, der kostet, urteilt und vorträgt. Froelich als Schüler Kubelkas und eindeutig von seinem Nachlass beeinflusst, tritt ebenfalls in die Tradition der philosophischen Kochvorlesung, führt aber Kubelkas akademische Praxis in den Realraum unter Mitessende, vielleicht sogar in einem Konsumkontext der Galerien und Museen ein, um diese theoretischen Ansätze mit dem Publikum an einen Tisch zu teilen. Man erkennt sehr stark, dass er sich, trotz der praktischen, akuten Bedürfnisse, nur schwer von seinen theoretischen tautologischen

---

<sup>227</sup> Onfray, 1996, S. 201.

und auch intrinsischen Konzepten, die nur wenig Freiraum in der Praxis finden, befreien kann. Ganz im Gegenteil zu Rirkrit Tiravanija, der als Gegenpol vielleicht ebenfalls gefangen ist, aber nicht wie Kubelka und Froelich in dem Theorie-Bereich, sondern in der Umsetzung. Ein Grund für diese Annahme ist sicherlich seine breite Rezeption und sein internationaler Bekanntheitsgrad, der ihm auch in dieser Arbeit solch eine umfangreiche Abhandlung gönnt. Seine Informiertheit und sein Wissensstand über die Kunstszene einerseits, über seine rezipierte Rolle, über seine ähnlich gesinnten Kollegen andererseits, bezweckt die Umdisponierung seiner Kochkunst auf die Ebene, der schon so oft erwähnten Sozialisation. Seine partizipative und partizipatorische Annäherung, welche die vereinende Funktion des Kochens und des Essens illustrieren will, geht offensichtlich auf die Kosten des Kochens. Ähnlich wie das prädestinierte Fiasko der Institutionskritik-Künstler, verschreibt sich Tiravanija ebenso diesem institutionalisierenden Apparat, in dem sein sozialisierendes Projekt gefangen bleibt. Ein Gefangensein, das sich desgleichen in der Rezeption seiner Identität als Thailänder widerspiegelt, die ihm stets eine verteilende demokratisierende Rolle zuschreibt. Der Tätigkeitsbereich der Künstlerköche umfasst mehrere Rollen und Metiers, am offensichtlichsten jene, des Koches und des Künstlers, aber auch des Philosophen, des Agent Provocateurs, des Politikers oder sogar des Ernährungsforschers. Am Schnittpunkt des Zeitgeistes vermittelt der Künstlerkoch zwischen Leben und Körper als ästhetischer Mediator, um die Schamlosigkeit der Sättigung und die Freude der Erfüllung zu nähren.

Mit dem Titel des Buches ‚Tod und Eros beim Essen‘ nimmt Stefan Hardt avant la Lettre vorweg, welche omnipräsente Rolle der Tod, an Orten wo Essen angerichtet, zelebriert und eingenommen wird, spielt:

„...in der zunehmend totaleren Verdrängung des Todes vollzieht sich eine unheimliche und unaufhaltsame Vervielfältigung seiner Präsenz. Ihn zu verbannen heißt, ihn dort ahnungslos zu zitieren, wo sein Terrain nicht zu sein scheint – im Essen<sup>228</sup>“

Der Bedarf der Künstlerköche, ausgehend vom Tod Leben zu schaffen und so

---

<sup>228</sup> Böhme, Hartmud in Hardt, 1987, S.16.

„wandelnde Leichen zu ernähren“<sup>229</sup>, stellt den Koch unter das tragische Licht des Niederganges, des Verfalls und letztlich der Dekadenz. Gleichzeitig fungiert er auch als eine wiederbelebende Instanz, die es schafft das Flüchtige zu verherrlichen. Eine Schöpferkraft des Wiederbelebens, die stark an das Gedankengut des Künstlerschöpfers erinnert. Die Diskussion zum „Topos des Künstleringenieurs“ ist wieder eröffnet, die Obsession der Schaffung von Leben, dessen Mythos sicherlich seit dem Pygmalion Künstlertraum lebt, wird nun zwar alterniert – aber doch – vollendet, indem der Künstler die Macht hat, Leben zu verlängern. Eine Renaissance erlebt, die ebenfalls in der Renaissance stattgefundene Gleichsetzung der Produktion des Künstlers mit dem Schaffen Gottes, als ein „Deus artifex“<sup>230</sup>. Der Künstler stellt lebensnotwendige Nahrung her und gilt vielleicht als ein neues modernes Universalgenius, das seine Werke schafft, um auf patriarchale Weise (wohl bemerkt, es handelt sich fast ausschließlich um männliche Künstlerköche) das Volk zu ernähren.

Es scheint relevant, an dieser Stelle, nochmals an den Anfang der Arbeit zu erinnern, denn nicht nur Künstlerköche spielen mit der Schöpferkraft des Wiederbelebens, sondern auch dezidiert Köche und Kochkünstler, die ebenfalls ernähren. Die Frage stellt sich selbstredend, was diese beiden Bereiche nun unterscheidet. Die verschiedenen Aktivitäten in der Küche verbinden die Kochkünstler programmatisch mit dem Schaffen eines Künstler-Koches: Der Kochvorgang, durch seine Dauer in der Zeit, der Aspekt des Lichtes, die Farben im dreidimensionalen Raum, die Formengestaltung, die Struktur und die Textur, die Präsentation auf dem Teller, etc. weisen Methoden der Architektur oder Skulptur auf. Dennoch grenzen die klärende Zusatzfähigkeit eines Künstlers, dessen theoretischer Framework und natürlich auch der Ort des Schaffens – und zwar im Kunstkontext – sein Gekochtes von dem Schaffen eines kommerziellen Koches ab. Der Unterschied kennzeichnet sich auch darin, dass der Künstler ein Ereignis bringt, das sehr wohl konzeptuell fundiert ist und expliziert dieses auch im Nachhinein. Der Koch hingegen verharret meist am Boden der Praxis und widmet sich dem Fabrizieren und dem Experimentieren und deklariert sich im Unterschied zum Künstlerkoch nicht zum

---

<sup>229</sup> Onfray, 1996, S.225.

<sup>230</sup> Siehe Reichle, 2005, S.44.

Künstler. Eine verzwickte Situation, die sich vielleicht noch am ehesten mit Roger Buergels, dem Initiator dieser Diskussion, Worten beantworten lässt:

„Ich glaube nicht, dass es verschiedene Arten von Künstlern gibt, so wie ich auch nicht glaube, dass es verschiedene Arten von guten Menschen gibt. Es gibt gute Menschen und es gibt schlechte Menschen, und ich denke, bei Köchen und Künstlern ist das ganz ähnlich.“<sup>231</sup>

---

<sup>231</sup> Buergel, 2007, in Weber-Lamberdière, 2007, S.203.



## **BIBLIOGRAPHIE**

---

### **Adorno, 1970**

Adorno, Theodor W., Ästhetische Theorie, Frankfurt am Main 1970.

### **Arendt, 1960**

Arendt, Hannah, Vita activa oder Vom tätigen Leben, Stuttgart 1960.

### **Barker, 1999**

Barker, Emma, Contemporary Cultures of Display, Yale 1999.

### **Barlösius, 1999**

Barlösius, Eva, Soziologie des Essens, Weinheim 1999.

### **Beil, 2002**

Beil, Ralf, Künstlerküche, Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002.

### **Beusen, 1997**

Beusen, Paul, L'art gourmand: Stilleben für Auge, Kochkunst und Gourmets von Aertsen bis Van Gogh, Essen 1997.

### **Bishop, 2004**

Bishop, Claire, Antagonism and Relational Aesthetics, in: OCTOBER 110, 2004, S.51–79.

### **Boberski, 2004**

Heiner, Adieu Spaßgesellschaft, Wollen wir uns zu Tode amüsieren?, Wien 2004.

**Bolz, 2002**

Bolz, Norbert, „Das konsumistische Manifest“, München 2002.

**Bourriaud, 2002**

Bourriaud, Nicolas, Relational Aesthetics. Übersetzt von Simon Pleasance, Dijon 2002.

**Bufford, 2008**

Bufford, Bill in einem Interview geführt von Denis Scheck, Der Küchenphilosoph in Zeitmagazin Nr.4, 17. Jänner 2008, S. 14-17.

**Burghardt, 2007**

Burghardt, Anna, Ferran Adrià: ein Koch zwischen Kunst und Kulinarik, phil. Dipl. (ms.), Wien 2007

**Bracharz, 2007**

Bracharz, Kurt, Theatrum Anatomicum, Paul Renners Theater der Sinne, in: KONTUR, Frühjahr/Sommer 2007, S. 20-21.

**Christoph, 2004**

Christoph, Horst, Ausstellung. In der Kunsthalle Wien serviert "The Hellfire Dining Club" Exzentrisches aus Kunst und Küche, in: PROFIL, 5.1.2004, S. 46.

**Deleuze/Guattari 1992**

Deleuze, Gilles/Guattari, Felix, Tausend Plateaus. Kapitalismus und Schizophrenie, Berlin 1992.

**Deleuze/Guattari 1988**

Deleuze, Gilles/Guattari, Felix, Anti-Ödipus. Kapitalismus und Schizophrenie I, Frankfurt am Main 1988.

**Dezeuze, 2005**

Dezeuze, Anna, Transfiguration of the Commonplace, in: Variant, Volume 2, Spring 2005, S. 17-19.

**Dietrich, 2005**

Dietrich, Christa, Als Narr unter den Gourmets, in: Vorarlberger Nachrichten, 9.6. 2005, S. 22-23.

**Dollase, 2006**

Dollase, Jürgen, Die kulinarische Intelligenz, Essen= Produkt + Zubereitung/ Entschlüsselung, Wiesbaden 2006.

**Duncan, 1995**

Duncan, Carol, Civilizing Rituals: Inside Public Art Museums, London 1995.

**Elger, 2005**

Elger, Dietmar, Dieter Froelich, Kunst der Gegenwart aus Niedersachsen, Band 62, Hannover 2005.

**Fetz, 2004**

Fetz, Wolfgang, (Herausgeber) The Hell Fire Touring Club: anlässlich des Projektes The Hell Fire Dining Club, Kunsthalle Wien Project Space, Jänner 2004, Berlin 2004.

**Fisher, 2006**

Fisher, Adam, Let Them Eat . . . Um, What?, in: New York Magazine, 15 Mai 2006, S. 47-48.

**Foucault, 1975**

Foucault, Michel, Überwachen und Strafen: die Geburt des Gefängnisses, 1975, aus dem Franz. übersetzt von Walter Seitter, Frankfurt am Main 1994.

**Freedden, 2003**

Freedden, Michael, Ideology. A Very Short Introduction, Oxford 2003.

**Gillick , 2006**

Gillick, Liam, Letters and Responses, in: OCTOBER 115, Winter 2006, S. 95–107.

**Greenberg, 1960**

Clement Greenberg, Modernistische Malerei, 1960, in: Ders., Die Essenz der Moderne. Ausgewählte Essays und Kritiken, Amsterdam/Dresden 1997, S. 265-278.

**Hardt, 1897**

Hardt, Stefan, Tod und Eros beim Essen, Frankfurt am Main 1897

**Harrus-Révidi, 1999**

Harrus-Révidi, Gisèle, Die Kunst des Genießens, Düsseldorf / Zürich, 1999.

**Hainley, 1996**

Hainley, Bruce, Where are we Going ? and What are we Doing ? Rirkrit Tiravanija's Art of Living, in: Artforum, Ausgabe Nr. 34/6, Februar 1996, S. 54-59.

**Heinzel, 2007,**

Heinzel, Michael, Lebenssäfte, gerührt, geschüttelt, gemust, in: Der Standard, 9. Juli 2007, S.18.

**Hofmann, 1989,**

Hofmann, Werner, Die Kunst des Verlernens, in: Die Zeit, Nr. 7, 10. Februar 1989, S. 53.

**Hofmann, 1994**

Hofmann, Werner, Die Kunst, die Kunst zu verlernen, Vortrag im Wiener Rathaus am 26. Mai 1993, Wiener Vorlesungen 27, Wien 1993.

**Hübl, 2002**

Hübl, Michael, Ein Zipfel vom Weltgeschehen, Versuch über Wurst und Kunst, in: Kunstforum International, Band 160, 2002, S. 78.

**Jacob, 1996**

Jacob, Wenzel (Herausgeber), Geschmacksache, Göttingen 1996.

**Jutz /Tscherkassky, 1995**

Jutz, Gabriele / Tscherkassky, Peter (Herausgeber), Peter Kubelka, Wien 1995.

**Kaufman, 1996**

Kaufman, Frederik, Der untergegangene Mythos von Gasterea, in: Botto, Ken, Alle was lebt, ißt, München 1996, S. 16-17.

**Kellein/Lampe, 2004**

Kellein, Thomas /Lampe, Angela (Herausgeber), Das große Fressen, Von Pop bis heute, Bielefeld 2004.

**Kisters, 1997**

Kisters, Jürgen, Rirkrit Tiravanija: Kölnischer Kunstverein, 6.11.1996 - 19.1.1997, in: Kunstforum International, Band 136, 1997, S. 412.

**Kladler, 2007**

Kladler, Kurt, Cooks, chefs, artists and food artists, in: art.es International contemporary art, Nr. 17 September-Oktober 2006, S. 103-106.

**Kolmer, 1999**

Kolmer, Lothar (Herausgeber), Mahl und Repräsentation, der Kult ums Essen; Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Salzburg, 1999.

**Kraynak, 1998**

Kraynak, Janet, Rikrit Tiravanija's Liability, in: Documents, Nr. 13, 1998, S. 26-40.

**Krause-Wahl, 2006**

Krause-Wahl, Antje, Konstruktionen von Identität: Renée Green, Tracey Emin, Rirkrit Tiravanija, München 2006.

**Kubelka, 2000**

Kubelka, Peter, Kochen die älteste bildende Kunst, Essbare Niederschrift der Weltanschauung, in: Heinz-Norbert Jocks, Ein Gespräch mit Peter Kubelka, in: Kunstforum International Band 159, 2002, S. 92.

**Kubelka, 1998**

Kubelka, Peter, Die essbare Metapher, 1998 in Ehalt, Hubert Christian (Herausgeber) Schlaraffenland? Europa neu denken; auf der Suche nach einer neuen Identität für den alten Kontinent, Weitra 2004, S. 89-107.

**Lechner, 2001**

Lechner, Wolfgang, Der Chemiker, in: Die Zeit, Nr. 45, 2001, S. 64.

**Lemke, 2008**

Lemke, Harald, Die Tischgesellschaft, Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008.

**Lemke, 2007**

Lemke, Harald, Die Kunst des Essens, Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

**Lemke, 2005**

Lemke, Harald, Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis.  
Vortrag, anlässlich der Ausstellung "Restauration a.a.O. // Dieter Froelich", Hannover  
2005.

**Lufty /Gumpert, 1997**

Lufty, Carol / Gumpert, Lynn, A lot to digest, in: Art News, Mai 1997, S.150-153.

**Matthäi / Schmied, 2004**

Matthäi, Christine/ Schmied, Wieland (Herausgeber) Kunst ist Essen ist Kunst: 25  
Installationen zwischen Berlin und New, München 2004.

**Melo, 1995**

Melo, Alexandre, Rate mal, wer zum Essen kommt, in: Parkett 44, 1995, S.101-105.

**Möntmann, 2002**

Möntmann, Nina, Kunst als sozialer Raum: Andrea Fraser, Martha Rosler, Rirkrit  
Tiravanija, Renée Green, Köln 2002.

**Nesbitt, 1992**

Nesbitt, Lois, Rirkrit Tiravanija: 303 Gallery, in: Artforum, 31. Dezember, 1992, S. 95.

**Nitz, 2004**

Nitz, Peter, Künstler, Koch und Kettenraucher, in: FINE TOBACCO Reise & Genuss,  
Dezember/Jänner/Februar 2006/2007, S. 64-67.

**Nowak, 2004**

Nowak, Rainer, Aktionismus: Schweinepest schmeckt man nicht, in: die Presse, 24.01.  
2004, S. 18.

**O'Doherty, 1996**

O'Doherty, Brian, Inside the White Cube. In der weißen Zelle, Berlin 1996.

**Onfray, 1996**

Onfray, Michel, Die genießerische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks. Baden-Baden und Zürich 1996.

**Peters /Schwarzbauer 1987**

Peters, Ursula / Schwarzbauer, Georg F (Herausgeber), Vom Essen und Trinken, Darstellungen in der Kunst der Gegenwart, Wuppertal 1987.

**Ploebst, 2003**

Ploebst, Helmut, Ein Rausch, der aus der Kälte kam, in: Der Standard, 29. Oktober 2003, 24.

**Raap, 2002a,**

Raap, Jürgen (Herausgeber), Die grosse Enzyklopädie - Essen und Trinken I, Kunstforum International, Band 159, Ruppichteroth 2002.

**Raap, 2002b**

Raap, Jürgen (Herausgeber), Die grosse Enzyklopädie - Essen und Trinken A-Z in Kunstforum International, Band 160, Ruppichteroth 2002.

**Reichle, 2005**

Reichle, Ingeborg, Kunst aus dem Labor, Zum Verhältnis von Kunst und Wissenschaft im Zeitalter der Technoscience, Wien 2005.

**Rebhandl, 2008**

Rebhandl, Bert, Der Koch am Krisenherd, in: Der Standard Rondo, 22.02.2008, S. 4-5.



**Renner, 2003**

Renner, Paul, Presstext, The Hell Fire Dining Club, KUNSTHALLE project space, Wien 2003.

**Renner, 2004**

Renner, Paul, The Hell Fire Touring Club, Berlin 2004.

**Renner/Lucan/Gray, 1995**

Renner, Paul/ Lucan, Medlar/ Gray, Durian, The Decadent Cookbook, Langford Lodge 1995.

**Reisinger, 2003**

Reisinger, Gertrude, Die Kunst des Kochens und die Inszenierung des Speisens als Fest der Sinne: Essen und genussvolles Tafeln; Betrachtungen zur Theater- und Kulturgeschichte, phil. Diss. (ms.), Wien 2003.

**Rossant, 2007**

Rossant, Juliette, Downstairs Upstairs, Women have not escaped the kitchen; it has come after them, in: The Economist, 22. Dezember 2007, S. 117-119.

**Saltz, 2007**

Saltz, Jerry, Conspicuous Consumption, in: New York Magazine, Mai 2007, S. 88.

**Saltz, 1996**

Saltz, Jerry, A short History of Rirkrit Tiravanija in Art in America, Februar 1996, S. 82-85.

**Schultz, 1993**

Schultz, Uwe Speisen, Schlemmen, Fasten, Frankfurt am Main und Leipzig, 1993

**Stange 2006.**

Stange, Raimar (Herausgeber), Tiravanija, Rirkrit, Kochbuch für die Halbzeit-Pause, Nürnberg 2006.

**Steiner, 2001**

Steiner, Barbara, Rirkrit Tiravanija: »ON STAGE«, in: Kunstforum International, Band 155, 2001, S. 212.

**Svetlichnaja, 2005**

Svetlichnaja, Julia, Relational Paradise as a delusional Democracy - A Critical Response to a temporary contemporary Relational Aesthetics, University of St. Andrews, St. Andrews 2005.

**Tannahill, 1975**

Tannahill, Reay, Kulturgeschichte des Essens, Wien 1975.

**Troncy, 1997**

Troncy, Eric, Rirkrit Tiravanija, l'idiote du village, in: Art Press, Nr. 220, Jänner 1997, S. 27-31.

**Tscherkassky, 1995**

Tscherkassky, Peter, Die österreichische Schule des Experimentalfilms in: Smolik, Noemi / Fleck, Robert (Herausgeber), Kunst in Österreich, Köln 1995.

**Herrmann, 2003**

Herrmann, Matthias, Rirkrit Tiravanija: Secession, Wien 2003.

**Verhagen, 2006**

Verhagen, Marcus. "Nomadism", in: Art Monthly. Issue 300, Oktober 2006, S. 7–10.

**Witschke, 2002**

Witschke, Erich, Das Abendmahl in Religion und Kunst in: Raap (Herausgeber)  
Kunstforum International, Band 159, 2002, S. 96-104.

**Wolfs, 1998**

Wolfs, Rein, Rirkrit Tiravanija: Supermarket, Zürich 1998.

**Weber-Lamberdière, 2007**

Weber-Lamberdière, Manfred, Die Revolution des Ferran Adrià, Wie ein Katalane das  
Kochen zur Kunst machte, Berlin 2007.

**Zaunschirm, 2007**

Zaunschirm, Thomas, Die Kunst des Urgeschmacks -Peter Kubelka und Johanna Meier,  
in: frame, the state of the art, Sommer 2007, S.194-196.

### **Webpages und URL Links:**

#### **Amazon**

Informationen zu Adrià Kochbuch

<http://www.amazon.de/elBulli-1998-2002>.

#### **Adrià, 2008**

Adrià, Ferran, Homepage des Restaurants elBulli, in: elBulli (letztes Update: 11.05.08), URL: <http://www.elbulli.com>

#### **Buergel, 2007**

Buergel, Roger, Ferran Adrià brings Documenta 12 to Cala Montjoi, in: ELbulli und Documenta 12, (letztes Update: 11.05.08), URL: <http://www.elbulli.com> und URL: <http://www.documenta.de>, 2007.

#### **Froelich, 2008**

Froehlich, Dieter, Homepage des Künstlers, in Dieter Froelich, (letztes Update 22.01.2008), URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/>

#### **Hesse, 2008**

Hesse, Ernst, Homepage des Künstlers, (letztes Update: 11.05.08), in: Ernst Hesse, URL: <http://www.ernsthesse.com>

#### **Renner, 2008**

Renner, Paul, Homepage des Künstlers, in: Paul Renner, URL: <http://www.paulrenner.net>

## ABBILDUNGSNACHWEIS

---

- Abb. 1** Documena 12, URL: <http://www.documenta12blog.de/?p=622> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 2** ElBulli, URL: <http://www.elbulli.com> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 3** Amazon, URL: <http://www.amazon.com> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 4** Amazon, URL: <http://www.amazon.com> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 5** Vox TV, URL: <http://www.vox.de> Fotos: VOX/Markus Hertrich (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 6** Kellein/Lampe, 2004, S.19, Abb. #1 © Andy Warhol Foundation for the Visual Arts/Artists Rights Society (ARS), New York
- Abb. 7** Raap, 2002a, S. 118.
- Abb. 8** USC, URL: <http://www.usc.edu/schools/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 9** Planet Schule, URL: <http://www.planet-schule.de> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 10** MoMA New York The Museum of Modern Art, URL: <http://www.moma.org> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 11** Alfred Grimm, URL: <http://www.alfred-grimm.com> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 12** Raap, 2002b, S. 286
- Abb. 13** Raap, 2002b, S. 286
- Abb. 14** Angela Dorrer , URL: <http://www.andorrer.de/cookies/cookieparties9.htm> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 15** Kunstbilder Galerie , URL: <http://www.kunstbilder-galerie.de> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 16** Wikipedia , URL: <http://www.wikipedia.de> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 17** Beindecke Library, , URL: [http://beinecke.library.yale.edu/dl\\_crosscollex/brbldl\\_getrec.asp?fld=img&id=1046126](http://beinecke.library.yale.edu/dl_crosscollex/brbldl_getrec.asp?fld=img&id=1046126) (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 18** Süddeutsche Zeitung , URL: <http://www.sueddeutsche.de/kultur> (letztes Update 11.4.08)

- Abb. 19** Ital Mensa, URL: [www.italmensa.net](http://www.italmensa.net) (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 20** Centre Pompidou Paris, URL: <http://www.centrepompidou.fr> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 21** Raap, 2002a, S. 92
- Abb. 22** Jacob, 1996, S. 208
- Abb. 23** Jacob, 1996, S. 209
- Abb. 24** Dieter Froelich, URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 25** Dieter Froelich, URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 26** Dieter Froelich, URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 27** MoMA New York, The Museum of Modern Art [www.moma.org](http://www.moma.org), (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 28** Raap, 2002b, 2002, S. 182
- Abb. 29** Raap, 2002b, 2002, S. 182
- Abb. 30** Dieter Froelich, URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 31** Dieter Froelich, URL: <http://www.dieterfroelich.de/restauration/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 32** Gavin Brown Gallery, URL: <http://www.gavinbrown.biz> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 33** Kisters, 1997, S. 412
- Abb. 34** Kisters, 1997, S. 412
- Abb. 35** Krause-Wahl, S. 56
- Abb. 36** Superflex, URL: <http://www.superflex.net/projects/socialpudding/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 37** Gavin Brown Gallery, URL: <http://www.gavinbrown.biz> (letztes Update 11.4.08)

- Abb. 38** Les Press du réel, URL:  
<http://www.lespressesdureel.com/EN/ouvrage.php?id=5> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 39** Kunsthaus Bregenz, URL: <http://www.kunsthau-bregenz.at/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 40** Kunsthaus Bregenz, URL: <http://www.kunsthau-bregenz.at/> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 41** Paul Renner, URL: [http://paulrenner.net/seiten/pr\\_frame.htm](http://paulrenner.net/seiten/pr_frame.htm) (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 42** Kunsthalle Wien, URL: <http://www.kunsthallewien.at> (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 43** Paul Renner, URL: [http://paulrenner.net/seiten/pr\\_frame.htm](http://paulrenner.net/seiten/pr_frame.htm) (letztes Update 11.4.08)
- Abb. 44** Paul Renner, URL: [http://paulrenner.net/seiten/pr\\_frame.htm](http://paulrenner.net/seiten/pr_frame.htm) (letztes Update 11.4.08)

## ABBILDUNGEN

---

### Abb. 1

Elbulli Restaurant mit Documenta Fahne, Cala Montjoi, Roses, Spanien.



### Abb. 2

Elbulli Menü, 2007, Cala Montjoi, Roses, Spanien.

elBulli

20/09/2007

gin fizz frozen caliente  
aceitunas verdes esféricas-I  
cosmopolitan-mal'ow  
frutas LYO  
hojas de mango y flor de tagete  
papel de hibisco con cassis y eucaliptus  
merengue/profiteroles de remolacha y yogur  
catanias saladas  
chocolate salado de cassis, yogur y pistacho  
"airbag" de parmesano  
muelle de aceite de oliva virgen  
bombones de mandarina, cacahuete y curri  
bizcocho de pistachos con mousse de leche ácida  
bizcocho de sésamo y miso  
huevo de oro  
papel de flores  
fondant de frambuesas y vinagre de frambuesa  
flores de horchata  
almendras tiernas con aceite de sus raíces  
yogur de ostras con px en tempura  
judión con panceta Joselito  
aire helado de parmesano con muesli  
dashi con caviar de miso  
anchova con jamón y yuba de yogur  
dadoise de piña verde y piñones  
cáscara de piñones  
hoquis de polenta con café y yuba al azafrán  
ajo con coco  
empanadilla de Padrón  
navaja con aiga  
ventresca de caballa teriyaki  
anguila-chirimoya  
jugo de liebre  
la lana 2007  
"trufitas"  
orquidea  
Morphings....



**Abb. 3**

Ferran Adrià, Seite aus Elbulli 1998-2002 Kochbuch, 2008, Stuttgart.



**Abb. 4**

Ferran Adrià, Elbulli 1998-2002 Kochbuch, 2008, Stuttgart, Kochbuch mit CD-Rom.



**Abb. 5**

Tim Mälzer, Kochshow Born to Cook, 2008, Köln.



**Abb. 6**

Andy Warhol, 'Wild Raspberries', 1959, New York, Buch mit Suzie, 'Offset – Lithographie auf Papier, 44,5 x 28,6 cm, Jablonka Galerie.



**Abb. 7**

ANDY WARHOL, Campbell's Soup Cans, 1962, Synthetisches Polymer auf Leinwand, 50.8 x 40.6 cm, MoMA New York.



**Abb. 8**

Claes Oldenburg, *The Store* (Interieur mit Künstler), mixed media, 1. Dezember 1961 – 31 Jänner 1962, Ray Gun Mfg. Co., 107 East Second Street, New York.





**Abb. 9**

Claes Oldenburg - Restaurant-Objekte (Geistermahl), 1964, mixed media.



**Abb. 10**

Claes Oldenburg, Floor Cake, 1962, Synthetische Polymer Farbe und Latex auf Leinwand gefüllt mit Schaumgummi und Karton 148.2 x 290.2 x 148.2 cm, MoMA New York, © 2008 Claes Oldenburg



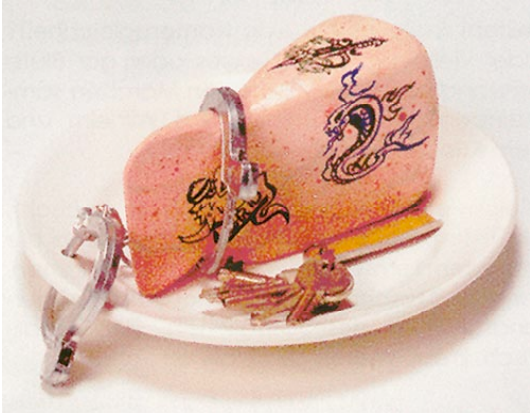
**Abb. 11**

ALFRED GRIMM, Generalstabtorte, 1988, Holzkern, Polyester, Orden, Knochen, usw., 12x 28 cm.



**Abb. 12**

ALFRED GRIMM, Frankfurter Polizeitorte, aus der Serie "Ein schönes Stück Deutschland", 1987, Schaumgummi, Handschellen, Schlüssel, usw., 10x20 cm.



**Abb. 13**

ALFRED GRIMM, Aachen, Springturnier, aus der Serie "Ein schönes Stück Deutschland", 1987, Gips, Modellpferd, Pferdeäpfel, usw. 10x20 cm.



**Abb. 14**  
Angela Dorrer, Kauparty, 1999, Keksteig auf Blech, Größe variabel.

Angela Dorrer, Kauparty, 1999, Keksteig auf Blech, Größe variabel.



**Abb. 15**  
 Lovis Corinth, Im Schlachthaus, 1893, Öl auf Leinwand, 78x 89.

Lovis Corinth, Im Schlachthaus, 1893, Öl auf Leinwand, 78x 89.



**Abb. 16**

Filippo Tommaso Marinetti, The Futurist Table. Marinetti and others seated at table, Ca. 1931. Photographischer Druck schwarz/weiß 17.5 x 23 cm, Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University.



**Abb. 17**

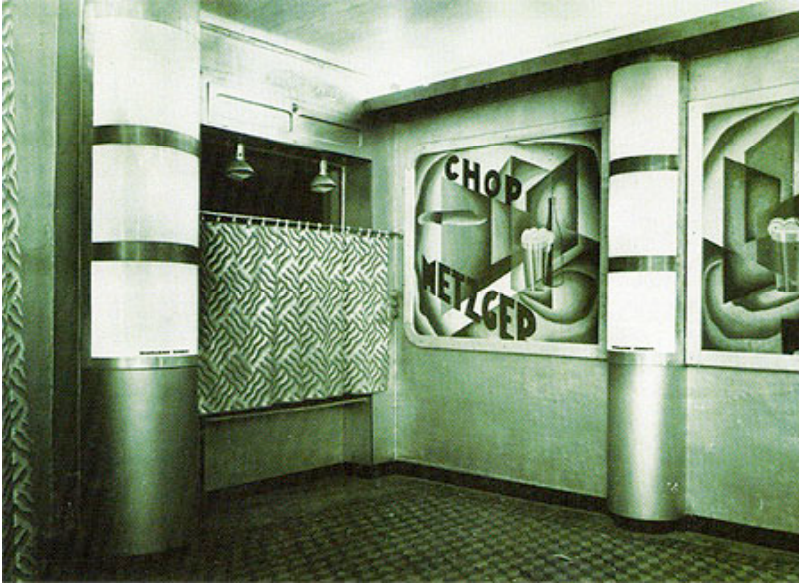
Anonym, Filippo Marinettis Kochanweisungen vor Bild, undatiert, Photographischer Druck schwarz/weiß.





**Abb. 18**

Anonym, Filippo Marinetti Ansicht des Restaurant ‚Santopalto‘, undatiert, Photographischer Druck schwarz/weiß.



**Abb. 19**

Daniel Spoerri, Ungarische Mahlzeit, Fallenbild, 1963, Metall, Glas, Porzellan, Stoff, Farbe, 103 x 205 x 33 cm, Centre Pompidou, Paris.





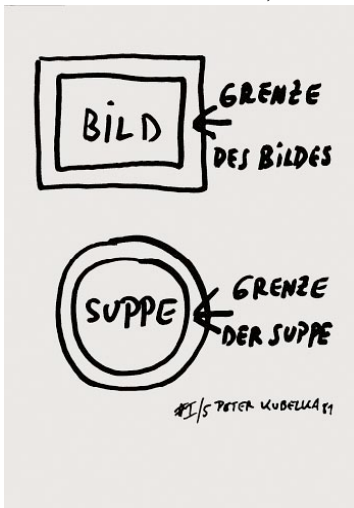
**Abb. 20**

Peter Kubelka, Essbare Kunst, 1998, Performance, Louvre Paris, Foto: Christian Lebrat.



**Abb. 21**

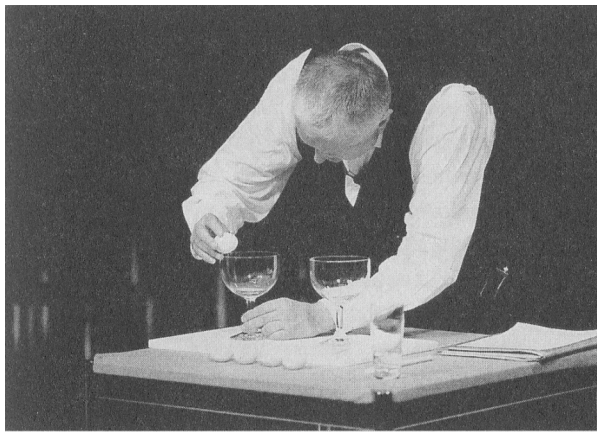
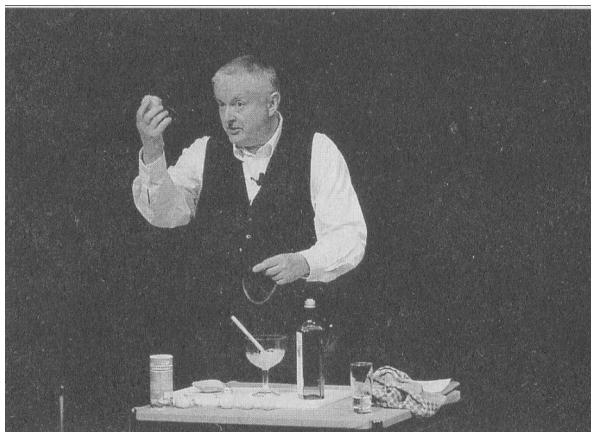
PETER KUBELKA, Bilderrahmen und Tellerrand, 1981, Papierarbeit, Wien.



**Abb. 22**

**Abb. 23**

Peter Kubelka, Die Essbare Metapher, (Mayonnaise), 1994, Bonn, Fotos: Peter Oszvald.



**Abb. 24**

Dieter Froelich, Restauration a.a.O., Heimat:Museum, 1.Juni 2007, mixed media, Sprengel Museum, Hannover. Fotos: Dieter Froelich und Karsten Goslar.



**Abb. 25**

Dieter Froelich, Restauration a.a.O., Heimat:Museum, 1.Juni 2007, mixed media, Sprengel Museum, Hannover. Fotos: Dieter Froelich und Karsten Goslar.



**Abb. 26**

Dieter Froelich, Restauration a.a.O., Heimat:Museum, 1.Juni 2007, mixed media, Sprengel Museum, Hannover. Fotos: Dieter Froelich und Karsten Goslar.



**Abb. 27**

Meret Oppenheim, Pelztasse, 1936, pelzbesetztes Frühstücksgeschirr, Durchmesser: Teller 23,7 cm, Tasse 10,9 cm; Löffellänge 20,2 cm, Höhe 7,3 cm, MoMA New York.



**Abb. 28**

Petra und Reinhard Heinrichsmeyer, Installation mit Tischsituationen, St. Petri-Kirche Lübeck, ca. 1999. © Heinrichsmeyer.



**Abb. 29**

Michael LINGNER / Sven Tremper Pruszkower Rhizom, 1993, Nachspeisenteller: "Jede künstlerische Haltung ist SPIELERISCH. Fassen Sie EXISTENTIELLE Entschlüsse nach GESCHMACK?". Foto: A. Kiefer.



**Abb. 30**

Dieter Froelich, Sie gingen fort, 1994, Holz, Farbe, Stempeldruck, ca. 15 x 30 x 4 cm



**Abb. 31**

Dieter Froelich, ohne Titel, 2004, Wachshohl-guss, Spanplatte, Auflage je 12 Exemplare.





**Abb. 32**

Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Free)*, 303 Gallery, New York, 1992, mixed media, Größe variabel.



**Abb. 33**

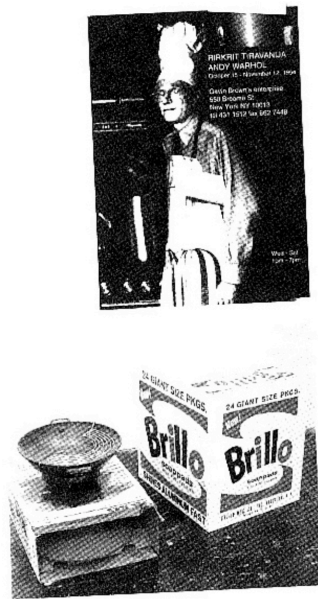
**Abb. 34**

Rirkrit Tiravanija, *Untitled 1996 (tomorrow is another day)*, Kölischer Kunstverein, mixed media, Größe variabel. Foto: Ingrid Mehmel



**Abb. 35**

Gavin Brown Ausstellungsansicht 1994, Rirkrit Tiravanija, Wok und Andy Warhol, Brillobox, New York.



Andy Warhol, Rirkrit Tiravanija,  
Gavin Brown's Enterprise, New  
York 1994

### Abb. 36

Rirkrit Tiravanija & Superflex, Social Pudding, 2003, GfZK Leipzig 2003 und 1301PE Los Angeles 2004.



### Abb. 37

Rirkrit Tiravanija, Untitled (Baragas to Pracuellas de Garama to Torrejon de Arloz to San Fernando or Coslada to Reina Sofia), Mixed media, 1994, Größe variabel, Madrid.



**Abb. 38**

Buchtitelseite Bourriaud, Nicolas, Relational Aesthetics, Dijon 2002.



**Abb. 39**



**Abb. 40**

Paul Renner, Theatrum Anatomicum, 2007 Kunsthaus Bregenz-Platz. Außen- und Innenansicht, Foto: Miro Kuzmanovic/miromedia.net.



**Abb. 41**

**Abb. 42**

Paul Renner, Hell Fire Dining Club, Ansicht des Innenraumes und Speise, mixed media, Kunsthalle Wien 2004.



**Abb. 43**

Paul Renner und Hermann Nitsch, Theatrum Anatomicum, 2007, mixed media, Kunsthhaus Bregenz.



**Abb. 44**

**Abb. 45**

Stühle Theatrum Anatomicum, angefertigt nach einem Entwurf von Paul Renner, Holz, Größe variabel, Auflage von 150 Stück, Kunsthaus Bregenz.



## AKADEMISCHER LEBENSLAUF

---

### Julia Kutas

Halbgasse 7/9

1070 Wien

juli@kutas.at

---

Geboren in Wien, Österreich (08/03/1983)

Nationalität: Österreich, Ungarn, Schweiz

---

2004–2008 **Kunstgeschichte** Universität Wien.

Fokus: Moderne und zeitgenössische Kunst, Museologie, Kunsttheorie, Kunstphilosophie.

2001–2004 **London South Bank University: BA (Hons) Arts Management** (First class degree)

- Diplomarbeit: 'Die Repräsentation österreichischer zeitgenössischer Kunst innerhalb der internationalen Kunstszene: Blickpunkt Beiträge österreichischer Galerien bei internationalen Kunstmessen, Biennalen und Großausstellungen'.

1989–2001 **Lycée Français de Vienne**.

Französisches Baccalauréat und österreichische Matura.

## ZUSAMMENFASSUNG/ABSTRACT

---

### **Zusammenfassung:**

Angeregt von der Einladung des Molekularhaubenkoches Ferran Adrià zu der Documenta 12, der kolossalsten Großausstellung der Welt, unternimmt diese Arbeit in erster Linie eine gastrosophische Analyse folgender Bereiche: Der Ingredienz-Darstellung, der Sakralisierung des Abendmahles, sowie der Nahrung und letztlich der Küche als Produktionsort und Geschmacksgenerator. Des Weiteren soll anhand historischer Anhaltspunkte, bezüglich der eat-artistischen Aktivitäten von den Futuristen bis hin zu Daniel Spoerri, versucht werden, die zeitgenössischen Positionen in einen gastrosophischen Kontext zu platzieren und diese in gewisser Weise voneinander abzugrenzen. Die Arbeiten von Peter Kubelka, Dieter Froelich, Rirkrit Tiravanija und Paul Renner sollen die Gefangenheit in einer nicht existierenden gastrosophischen Philosophie markieren, um die Entwicklung der Kunst des Kochens ausführlicher zu erläutern.

### **Abstract:**

Initiated by the participation of Ferran Adrià – the star molecular-chef – at the Documenta 12, the biggest international exhibition worldwide, this dissertation is intending to undertake a gastrosophic analysis in the following areas: the representation of ingredients, the sacralisation of the supper and at last the kitchen as a production-site and as a taste-generator. On the basis of historic key points of the Eat-Art activities – starting with the Futurists to Daniel Spoerri –, the aim is to investigate the contemporary positions within a gastrosophic context. The artistic oeuvre of Peter Kubelka, Dieter Froelich, Rirkrit Tiravanija and Paul Renner will attempt to highlight the imprisonment of the works in a non-existent gastrosophic philosophy, in order to illuminate the impact of the developments of the art of cooking.